L'ART
DU DISTILLATEUR
ET
MARCHAND DE LIQUEURS.

L'ART DU DISTILLATEUR *ET* MARCHAND DE LIQUEURS

Considérées comme Alimens médicamenteux ;

PAR M. DUBUISSON, *ancien Maître Distillateur.*

PREMIÈRE PARTIE.



A PARIS,

Chez L'AUTEUR, vis-à-vis l'Imprimerie du Parlement, rue Mignon.

Chez { M. DUBUISSON Fils, au Caveau du Palais Royal.
M. CUSIN, au Café Dubuiſſon, vis-à-vis l'ancienne Comédie Françoiſe. }

M. DCC. LXXIX.

Avec Approbation & Privilége du Roi.



AVANT-PROPOS.

LE CHAPITRE des accidens m'ayant deſtiné à exercer la profeſſion de Diſtillateur, je m'appliquai d'abord à remplir ſoigneuſement les devoirs de mon nouvel état, & lorſque je fus aſſez avancé pour réfléchir ſur les différentes opérations qu'on m'avoit confiées, je remarquai qu'elles devoient être dirigées de manière que les réſultats de ces mêmes opérations puſſent non-ſeulement produire une ſenſation agréable ſur les organes du corps humain, mais encore avoir la faculté de rétablir, & d'entretenir le mouvement & la circulation de nos liqueurs, dans l'équilibre qui convient à l'état de ſanté.

Ces réflexions m'ayant pleinement convaincu que je ne devois pas opérer machinalement & ſans deſſein, je m'occupai entièrement des moyens d'acquérir des connoiſſances qui m'étoient devenues ſi néceſſaires.

Je consultai d'abord les Ouvrages de M. Lémery, parce que cet Auteur jouissoit encore des titres de Restaurateur de la Chimie en France, & de Réformateur de la Pharmacie dans la Capitale.

Les nouveaux rayons de lumière que j'avois recueillis dans les Œuvres de M. Lémery, me firent naître l'idée de consulter tous les Ouvrages des Médecins qui traitoient des Végétaux en général, & je m'appliquai plus particulièrement à bien connoître ceux qui ont été rangés dans la classe des alimens médicamenteux, parce que je présumai que ce n'étoit que dans cette partie de la science médicinale, que je pourrois trouver les principes qui m'étoient néceſſaires pour diriger mes opérations de manière à en obtenir des produits capables de remplir les indications qui pouvoient se présenter.

Mais je ne fus pas long-temps sans appercevoir que je ne pouvois entrer convenablement dans les vues de mes Auteurs, qu'autant que je serois muni de la théorie médicinale qui est applicable à cette matière, parce que c'est à ce seul point central que toutes

les opérations du Chimiſte-Diſtillateur doivent aboutir.

Enfin, après avoir fait pendant long-temps une application heureuſe des préceptes que j'avois puiſés dans cette ſource, il ſembloit qu'il ne me reſtoit plus rien à deſirer, ſinon que mes occupations journalières me permiſſent de rendre l'hommage que je devois à ceux qui m'avoient communiqué leurs lumières, en donnant au Public tous les procédés que j'avois exécutés ſuivant les principes de leur doctrine.

La retraite que la Providence m'a ménagée, m'ayant mis plus à portée de remplir les engagemens que j'avois contractés vis-à-vis de moi-même, je m'occupai d'abord à raſſembler toutes les obſervations que j'aurois pû faire pendant tout le temps que j'avois exercé ma profeſſion; mais avant de mettre la main à l'œuvre, je crus devoir m'informer ſi quelqu'un de mes Confrères n'avoit pas déjà écrit ſur cette matière; je trouvai un *Traité des Liqueurs Spiritueuſes*, par le Sieur Dejean, & un autre ſans nom d'Auteur, intitulé *Chimie du goût & de l'odorat*, renou-

velé & réimprimé en 1774. Les Principes généraux que l'Auteur de cette nouvelle édition a établis, ayant été puiſés dans les mêmes ſources que celles qui ont ſervi à diriger toutes mes opérations, je préſumai d'abord que ſi cet Auteur avoit fait la même application de ces principes, je me trouverois diſpenſé de traiter cette même partie de l'Art du Diſtillateur ; mais comme nous avons vraiſemblablement été affectés d'une manière différente, on verra que nos compoſitions, nos manipulations, ainſi que les produits qui réſultent de nos différentes opérations, ne ſe trouvant pas être les mêmes, leurs manières d'agir ſur nos organes, doivent également différer entre elles.

Mais c'eſt aux Médecins, à qui il appartient ſpécialement de prononcer ſur cette matière, que nous nous en rapportons pour décider du choix qu'on doit faire de ces différentes productions, & de la bonté des effets plus ou moins ſenſibles de leurs qualités ſpécifiques.

Je trouvai encore un autre Ouvrage intitulé *l'Art du Diſtillateur-Liquoriſte*, par M. Machy,

Maître Apothicaire. Cet Ouvrage, qui a été fait ſous la protection de l'Académie Royale des Sciences, nous donnoit tout lieu d'eſpérer que l'Auteur ſe ſeroit plus particulièrement appliqué à n'y traiter que des objets d'utilité publique; car c'eſt le ſeul but qui a toujours animé le zèle de cette illuſtre Compagnie.

Si M. Machy n'avoit pas eu des vues différentes, lorſqu'il s'eſt chargé de diriger cet Ouvrage; en conſultant les Maîtres de l'Art qu'il vouloit traiter, il ſeroit entré dans les vues de l'Académie, & ſon *Art du Diſtillateur* auroit pu être de quelque utilité, parce que les différens articles qui doivent le compoſer auroient été remplis de connoiſſances plus étendues & moins haſardées, au lieu que cet Ouvrage ne contient effectivement rien d'intéreſſant, ſi ce n'eſt l'article de l'eau-de-vie, qui eſt de M. Duhamel du Monceaux, & dont cet Académicien généreux lui a fait préſent.

Je m'étois d'abord propoſé de garder un ſilence abſolu ſur les objets qui ont été traités dans cet Ouvrage, & même de ne repouſſer

aucun des traits mordans que l'Auteur a lancés contre ma Communauté ; mais ayant réfléchi qu'à la faveur de l'article de l'eau-de-vie, qui fait la meilleure partie de *l'Art de son Liquoriste*, cet Ouvrage étoit susceptible de passer à la postérité ; ce que je dois à l'honneur d'une profession que j'ai exercée pendant près de quarante ans, m'impose la loi de désabuser d'avance cette même postérité, sur le compte d'un Auteur assez foible & assez jaloux pour insulter gratuitement & publiquement une Communauté d'Artistes utiles, qui ont depuis long-temps une existence légale, accueillis favorablement du Public, & qui devoient être respectés par un particulier.

Au surplus, l'exposé succinct des propositions extraites de *l'Art du Distillateur-Liquoriste* du sieur Machy, & les Observations que nous avons pris la liberté de faire sur ces mêmes propositions, mettront le Public instruit & non prévenu en état de nous juger l'un & l'autre, & de décider lequel des deux a raison, ou celui qui s'est chargé inconsidérément & sans consulter les Maîtres de l'Art, de traiter à fond une partie qu'il ne

pouvoit ni ne devoit connoître que très-ſuperficiellement, ou celui qui, depuis près de quarante ans, a fait ſon unique étude de cette même partie, & qui a eu le bonheur d'en faire tous les jours une application heureuſe, à l'avantage & à la ſatisfaction de ce même Public.

Nous avons diviſé notre Ouvrage en deux parties principales, dont la première contient tout ce qui eſt relatif aux liqueurs ſpiritueuſes ſimples ou compoſées;

Et la deuxième renferme tout ce qui a trait aux liqueurs que nous avons appelées *aqueuſes*, parce que l'eau en eſt la baſe, ſoit ſous forme fluide, comme le café, les liqueurs rafraîchiſſantes & les ſorbets, ſoit ſous forme ſolide, comme les glaces; & parce qu'il n'éntre point de liqueur ſpiritueuſe dans leur compoſition.

Après avoir tâché, par nos obſervations préliminaires contenues dans le premier Chapitre, de relever, autant qu'il a été en nous, les erreurs de *l'Auteur du Liquoriſte*, on trouvera dans le ſecond les principes généraux

que nous avons établis ſur les liqueurs ſpiritueuſes ſimples ou compoſées ; dans le troiſième, le choix qu'on doit faire des fleurs & des fruits ; dans les quatrième, cinquième & ſixième, nos vues & nos expériences particulières ſur l'eau-de-vie, ſa diſtillation, & le choix qu'on en doit faire ; dans le ſeptième, l'hiſtoire des liqueurs potables : nous conſidérons dans le huitième l'eau-de-vie & l'eſprit-de-vin comme menſtrues ; & dans le neuvième, nous traitons de l'infuſion en général. Il eſt queſtion dans le dixième, des menſtrues & des moyens de compoſer les liqueurs à *l'infuſion* ; le onzième roule ſur la conſtruction des fourneaux & des vaiſſeaux diſtillatoires ; on trouvera dans le douzième des principes particuliers ſur la diſtillation des fruits & la rectification des eſprits aromatiques. Le chapitre treizième traite de la compoſition des liqueurs ; le quatorzième des ſubſtances colorantes ; le quinzième, de la clarification & des inconvéniens qui réſultent de la filtration des liqueurs. Nous établiſſons dans le ſeizième chapitre, des principes particuliers ſur la compoſition des liqueurs ſpi-

ritueuſes. Il eſt queſtion dans les chapitres ſuivans de la fleur-d'orange, & de la fine orange, de l'eau cordiale de Colladon & de l'eau divine, de la crême des Barbades, de l'eau de bergamote, de l'eau de limette, de l'eau de cédrat, de l'eau cordiale des ſix fruits aromatiques, du ſcubae & de la fleur de ſafran, de l'eau d'angelique, de l'eau & des baies de genièvre, du maraſquin & des ceriſes de Dalmatie, des eaux de noyaux de ceriſes, d'abricots & de pêches; du cinnamomum & de la canelle; de l'huile carminative d'anis & de fenouil; de l'huile de vanille & de ſes vertus; du clou de gérofle & de ſon huile dulcifiée; de l'eau d'œillet diſtillée & aromatiſée de gérofle; de l'œillet & de l'huile d'œillet, de celles de roſe, de Vénus & de café; de l'élixir de Garus, de l'huile des ſept graines; de l'eau de fleur-d'orange; de l'eau de méliſſe ſimple; de la diſtillation de l'eau de roſe; des ratafiats ou vins artificiels; & enfin des fruits confits à l'eau-de-vie, &c. &c.

Nous avons cru devoir commencer la ſeconde partie par les liqueurs végétales anodynes. Dans le premier chapitre de cette ſeconde

partie qui comprend les liqueurs que nous avons appelées *aqueuſes*, pour les raiſons ſuſdites; on trouvera des articles très-étendus, & peut-être ſatisfaiſans, ſur le café & tout ce qui peut y être relatif. Les chapitres ſuivans, au nombre de 24, comprennent le thé & tout ce qui y a rapport, le cacao & les différentes manipulations du chocolat, la canelle, la vanille, l'ambre gris, les liqueurs fraîches, & en paſſant, un mot ſur les juleps & les émulſions, la limonade & l'orangeade, la pâte & la liqueur appelée orgeat, les eaux de fraiſes, de framboiſes, de groſeilles, d'épine-vinette, de ceriſes, de verjus, les glaces, & l'époque à laquelle on a commencé à en faire uſage à Paris, les différens ſorbets de fruits rouges, de crêmes & de fromages glacés; les moyens que l'on doit employer pour conſerver les fruits d'été; celui de la congélation; les différentes paſtilles de vanille, de ſafran & d'ambre gris, & les moyens d'en tirer l'huile eſſentielle; enfin, mon nouvel eſſai ſur la diſſolution de l'ambre gris, les paſtilles d'ambre, ainſi que celles du cachou appelé improprement terre du Japon.

Tel eſt en raccourci le tableau des ſubſtances & des opérations qui ont fait pendant preſque les trois quarts de ma vie, le ſujet de mes méditations, de mes veilles & de mes recherches. Si d'un côté je ſuis amplement dédommagé de mes ſoins & de mes fatigues, par l'accueil favorable que le Public a bien voulu faire aux différentes préparations qui pouvoient être de mon reſſort; de l'autre, je crois pouvoir avancer ſans vanité, que j'avois acquis quelques droits à ſes bontés, par mon zèle & mon attention ſcrupuleuſe à ſatisfaire ſes beſoins & ſes goûts, en ne lui offrant que des alimens & des boiſſons de la meilleure qualité, préparés avec toute l'intelligence dont je pouvois être capable, & dont je me fais un plaiſir & un devoir de rendre hommage aux perſonnes inſtruites, & ſur-tout aux Médecins qui m'ont dirigé dans l'application des principes que j'avois puiſés dans leurs Ouvrages. S'il y a quelque choſe de bon dans celui que j'offre aujourd'hui au Public, j'avoue de bonne foi que c'eſt à eux que j'en ſuis redevable; & ſi j'ai profité de mon loiſir, pour recueillir & raſſembler

en corps les différentes obſervations que j'ai eu occaſion de faire dans le cours d'une longue pratique, je n'y ai aſſurément pas été engagé par la démangeaiſon d'écrire, & de courir après de belles phraſes, mais par le ſeul deſir de continuer à ſervir mes concitoyens, en mettant nos Elèves ſur la voie, & à portée de pratiquer avec fidélité, exactitude & intelligence, les différentes opérations qui peuvent être de leur compétence.



L'ART



L'ART DU DISTILLATEUR ET MARCHAND DE LIQUEURS.

PREMIÈRE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Observations sur l'Art du Distillateur-Liquoriste de M. Machy.

Première Proposition, page 1ère.

« Avant de traiter des différentes méthodes
» que le luxe, plus ou moins raffiné, & jamais
» le besoin, a fait imaginer aux hommes,
» pour employer comme besoin le produit
» chimique le plus difficile en apparence à
» découvrir, & qui, pour cela même,

» paroîtroit devoir être le moins univerſelle-
» ment connu, &c. &c. »

Première Obſervation.

Comme il faudroit un volume pour remettre ſous les yeux du Public toutes les propriétés que les Auteurs anciens & modernes ont attribuées à l'eau de-vie, je me renfermerai ſimplement à dire qu'avant de ranger cette liqueur dans la claſſe de celles que *le luxe, plus ou moins raffiné, a fait imaginer*, M. Machy auroit non-ſeulement dû nous démontrer que l'uſage de l'eau-de-vie n'étoit pas néceſſaire en médecine, mais il devoit encore nous indiquer un autre liquide qui auroit eu la faculté d'agir auſſi puiſſamment que cette liqueur, tant pour relever les forces abattues par un excès de fatigue, que pour cicatriſer les plaies récentes, & ralentir ou arrêter les progrès de la gangrène, &c. &c. &c.

Seconde Propoſition, ibid.

« Par quel prodige l'eau-de-vie, à peine
» connue en 1333 par les Chimiſtes & les

» Alchimistes, qui la retiroient avec des pré-
» cautions infinies & des appareils multi-
» pliés, a-t-elle pu devenir en Europe, en
» moins de trois siècles, la liqueur la plus
» généralement consommée de toutes celles
» qu'on distille, & presque de celles qui,
» après l'eau, servent de boisson? Quel a été
» le Fabriquant ou le Négociant assez indus-
» trieux pour réduire cette opération, pour
» ainsi dire, à ses moindres valeurs, la faire
» adopter par ses contemporains, & l'ériger
» en un objet de commerce aussi universel? »

Seconde Observation.

Ne sommes-nous pas également autorisés à dire : par quel prodige d'ignorance l'Art de la Distillation n'auroit-il été retrouvé qu'au commencement du treizième siècle ? Pouvons-nous raisonnablement présumer que les hommes qui ont habité la terre avant cette époque, n'aient pas également eu la faculté d'admirer les prodiges qui s'exécutent perpétuellement sur l'un & l'autre hémisphère, où ils auroient remarqué comme

nous les deux différentes eſpéces de diſtillations naturelles qui s'y exécutent d'une manière ſi ſenſible, que les brutes même nous inviteroient à en admirer les merveilleux effets? Mais comme la partie hiſtorique de la Diſtillation ne doit pas entrer dans le plan que je me ſuis propoſé, j'obſerverai ſeulement que ſi Raymond Lulle, Arnaud de Villeneuve, Libavius, & Brouaut, Médecin, ainſi qu'une infinité d'autres Auteurs, ont trop multiplié les appareils de la diſtillation de l'eau-de-vie, nous démontrerons dans la ſuite que l'induſtrieux Fabriquant ou Négociant ne s'eſt pas moins porté à une autre extrémité qui eſt d'autant plus répréhenſible, qu'on verra clairement que cette nouvelle méthode a plutôt été imaginée pour ſatisfaire la cupidité de l'un ou de l'autre, qu'à deſſein de ſimplifier la manipulation de cette liqueur.

Troiſième Propoſition, page 2.

« Il exiſte un corps particulier d'Artiſtes » qui ſe qualifient dans leurs Statuts &

» Réglemens, de premiers Diſtillateurs d'eau-
» de-vie; (ce ſont les Vinaigriers.)

Troiſième Obſervation.

Je ne ſais pas plus que l'Auteur, ſi les Vinaigriers étoient en poſſeſſion de fabriquer l'eau-de-vie avant le quatorzième ſiècle; mais il eſt évident que les habitans de Paris étoient alors dans l'uſage de faire venir leurs vins de proviſions ſur la lie, & que les Vinaigriers obtinrent la permiſſion de faire de l'eau-de-vie avec la lie & baiſſière de vin, concurremment avec les Diſtillateurs d'eau-de-vie, d'eau-forte & autres eaux, eſprits, huiles & eſſences.... Ces qualités ſont les ſeules qui nous ont été données dans nos premiers Statuts de 1634, confirmés par des Lettres Patentes de 1637, & regiſtrés en la Cour des Monnoies le 5 Avril 1639. Par l'article 6e deſdits Statuts, il eſt ordonné à tous ceux qui auront beſoin de fourneaux pour faire quelques opérations de Médecine, de ſe pourvoir ſuivant les Ordonnances pardevant ladite Cour, pour avoir la permiſſion de faire

lesdites opérations chez l'un des Maîtres dudit métier (1).

---

(1) Le 28 Février 1728, il intervint une Sentence confirmée par Arrêt du Parlement, lequel a été rendu contradictoirement entre les Maîtres Distillateurs, les Épiciers & les Apothicaires, & par lequel lesdits Distillateurs sont maintenus dans le droit de distiller de l'eau-de-vie, & de la débiter dans la Ville & Fauxbourgs de Paris..... Pendant cette instance, différens particuliers formèrent des établissemens, où ils débitèrent d'abord du thé, des vins de liqueur, de l'hypocras, de l'eau de franchipane, du rossoli-populo & de la limonade ; le débit du café vint ensuite, & en même-temps celui du chocolat.... Ces établissemens, qui avoient été accueillis favorablement du Public, se multiplièrent au point que ceux qui les avoient formés, demandèrent & obtinrent des Statuts qui n'eurent leur exécution que pendant un mois, attendu que le 15 Mai 1677, il intervint d'autres Statuts portant que les Distillateurs & les Débitans de Liqueurs ne formeroient plus qu'un seul & même Corps, sous la dénomination de Maîtres Distillateurs..... Le 13 Octobre 1689, intervint Arrêt du Parlement, qui ordonne que les Distillateurs jouiront, à l'exclusion de tous autres Marchands & Artisans, de la faculté de vendre toutes limonades ambrées & autres liqueurs

Quatrième Propoſition, page 2.

« Comme les Débitans de Liqueurs ven-
» dent auſſi beaucoup d'autres objets qu'ils
» fabriquent, & qui ne méritent pas les hon-
» neurs d'un Ouvrage particulier, j'ai cru
» entrer dans les vues de l'Académie, en
» réuniſſant dans la troiſième Partie de cet
» Ouvrage tous les objets du Limonadier,
» eſpéce d'Artiſte amphibie, dont l'exiſtence
» en Corps de Communauté eſt des plus
» modernes en France, & qui ſe qualifie de
» Diſtillateur-Liquoriſte. »

Quatrième Obſervation.

Ces Artiſtes, *amphibies* ſelon M. Machy, ont néanmoins une forme conſtante; ils vivent en ſociété comme les animaux de ſon

---

ſpiritueuſes & rafraîchiſſantes, même les eaux de canelle, d'anis, & fruits confits à l'eau-de-vie; permet aux Apothicaires de compoſer & vendre des eaux d'anis & de canelle, mais ſeulement en décoction.

espèce; ils ont la vue horisontale; ils se tiennent debout; ils marchent sur deux pieds, & ils mangent du pain: industrieux comme le castor, ils se sont construit des cabanes dans la capitale; ils y ont ouvert une nouvelle branche de commerce, qui y avoit été inconnue jusqu'alors. Quoiqu'au moyen de cette industrie, ils aient été les auteurs de tous les articles qui forment les objets de commerce dont ils étoient en possession, à l'exclusion de tous autres, différentes Communautés se réunirent pour les dépouiller des droits qui leur avoient été attribués, & la loi du plus fort leur enleva la jouissance en concurrence, d'une partie de la légitime qui étoit le fruit de leur industrie. Si l'Auteur avoit eu dessein d'entrer dans les vues de l'Académie, il n'auroit assurément pas fait usage de l'apostrophe la plus sanglante contre un Corps pour lequel il auroit dû, au moins, avoir quelques égards.

Cinquième Proposition, page 4.

« Quoiqu'il y ait des Artistes qui, s'occu-
» pant uniquement de la fabrication des

» liqueurs, prennent le titre de Diſtillateurs-
» Liquoriſtes, j'ai déjà prévenu que les Ca-
» fetiers-Limonadiers prenoient les mêmes
» titres & les mêmes droits. »

Cinquième Obſervation.

Je ne répéterai pas ici ce qui a déjà été dit concernant nos qualités ; j'obſerverai néanmoins que le prétendu Corps de Diſtillateurs-Liquoriſtes n'a jamais exiſté ; que l'auteur de cette nouvelle création n'a diviſé cette partie de notre Art, & qu'il ne nous a gratifiés des qualités de Cafetiers-Limonadiers, qu'à deſſein de perſuader, autant qu'il étoit en ſon pouvoir, que nos fonctions ne devant s'étendre que ſur des objets moins intéreſſans, il parviendroit enfin à diminuer le degré d'eſtime que le Public a bien voulu accorder à une profeſſion dont les différentes productions ſont devenues auſſi néceſſaires à la conſervation de la ſanté, que les maiſons de ces Artiſtes ſont agréables aux ſociétés qui s'y raſſemblent.

Sixième, Septième & Huitième Propositions, page 5.

« Nous rendrons raiſon du chocolat, dont » la fabrication nous occupera, d'autant plus » que c'eſt une eſpèce d'art perdu, pour être » en trop de mains; ainſi je ſuivrai la même » marche que je me loue d'avoir priſe en » traitant l'Art du Diſtillateur d'eau-forte : » on peut voir qu'en traitant principalement » l'Art du Liquoriſte, j'y aurai réuni bon » nombre de petites fabriques dépendantes » de celui ci, ou qui lui ſont tellement ana- » logues, que leur aſſociation n'aura rien » d'étranger pour mes Lecteurs de tous les » genres. »

Sixième, Septième & Huitième Obſervations.

Nous ferons en ſorte de démontrer aux *Lecteurs de tous les genres* de M. Machy, que l'art de fabriquer le chocolat ne s'eſt non-ſeulement pas perdu, mais que cet art n'a pas même ſouffert un ſeul degré d'altération

pendant environ quatre-vingt années que cette fabrique eſt reſtée dans les mains de nos Diſtillateurs ; c'eſt ce dont on ſeroit pleinement convaincu, ſi nous rendions raiſon de tout ce qui s'eſt paſſé à ce ſujet, notamment depuis l'époque où différentes Communautés ont obtenu la permiſſion de fabriquer le chocolat concurremment avec ces Artiſtes ; on trouveroit alors que ce n'a été que depuis environ trente années que cet Art eſt tombé dans trop de mains mercenaires, pour que la qualité du chocolat n'ait pas éprouvé les différens degrés d'altération qu'on y remarque encore aujourd'hui. Cette remarque, qui eſt applicable à preſque toutes les productions qui ſortent des fabriques actuellement exiſtantes, & qui ſe ſont multipliées à l'excès, auroit dû ſouffrir une exception à l'égard de celle du chocolat, dont la liqueur mérite d'autant plus d'attention, qu'elle peut influer conſidérablement ſur la ſanté.

« En ſuivant la même marche que je me » loue d'avoir priſe, &c. »

L'Auteur a peut-être bien fait de s'eſtimer tout ce qu'il pouvoit valoir ; mais il ſemble

qu'il auroit dû attendre que ce fût le Public qui le louât d'avoir auſſi heureuſement conçu l'idée de diviſer les fonctions de notre Art en trois différentes claſſes, & cela ſeulement à deſſein d'employer la phraſe (que nous ne méritions pas les honneurs d'un Ouvrage particulier) ; mais avant de faire uſage d'expreſſions qui pouvoient nous humilier, il ſemble que M. Machy auroit dû ſe mettre plus en état d'eſtimer ſi notre Art n'étoit effectivement pas ſuſceptible de mériter cet honneur; car s'il arrivoit que quelqu'un de nous réuſsît à traiter cette matière d'une manière ſatisfaiſante, M. Machy ſe ſeroit mis dans le cas de mériter un ridicule de plus: d'ailleurs, quand il ſeroit parvenu à nous réduire aux ſeules fonctions de ne préparer que du café & des liqueurs rafraîchiſſantes, qu'en auroit-il pu réſulter de plus avantageux pour lui? Auroit-il pu ſe perſuader que ſes talens ſe ſeroient accrus en proportion des moyens qu'il a employés pour anéantir les nôtres? ou bien auroit-il encore imaginé que ſon ſentiment à notre égard auroit été aſſez puiſſant pour altérer le degré d'eſtime que

nous croyons avoir mérité par notre zèle pour le ſervice public ?

Quant à ce qui concerne l'Art du Diſtillateur d'eau-de-vie ; quoique ce ſoit un des meilleurs Ouvrages qui ayent encore paru dans ce genre, nous nous ſommes néanmoins propoſé de faire entrer dans la première Partie de notre Art du Diſtillateur, toutes les obſervations que nous avons cru devoir ſervir à ramener cette liqueur au degré de ſalubrité qui lui avoit fait mériter le nom d'eau-de-vie.

Neuvième Propoſition, pag. 55.

« On trouve dans les Livres de Médecine, » que la première liqueur étoit une eſpèce » de potion cordiale qu'on appeloit eau cor» diale, ou eau divine ; mais cette liqueur, » reléguée parmi les médicamens, fut long» tems négligée. »

Neuvième Obſervation.

Les liqueurs ſpiritueuſes ont été d'un fort grand uſage en Médecine chez les Anciens, qui les ont toujours adminiſtrées comme

potions cordiales & balſamiques, ainſi qu'on le verra dans la ſuite. La liqueur d'hypocras, qui portoit le nom de ſon Auteur, a été la première dont on a fait uſage en Médecine; & c'eſt Colladon de Genève, qui exiſtoit encore en 1724, qui a été l'Auteur de la liqueur appelée *eau cordiale*. Cette liqueur, qui a été le plus artiſtement compoſée de toutes celles qui ont été imaginées, a néanmoins été négligée, tant par rapport à ſon prix exceſſif, que par les grandes difficultés que nos Diſtillateurs de Paris étoient dans le cas d'éprouver lorſqu'ils avoient beſoin de citrons qui devoient avoir acquis ſur l'arbre le degré de maturité néceſſaire, & avoir été aſſez fraîchement cueillis pour que l'huile eſſentielle qui réſide dans l'écorce de ce fruit, n'eût éprouvé aucun degré d'altération quelconque.... Quoique cette eſpèce d'eau cordiale ne ſoit plus en uſage, comme on pourroit y revenir, nous donnerons, aux Chapitres des Compoſitions, la formule de celle que j'ai préparée à l'imitation de celle de M. Colladon.

Dixième & Onzième Propoſitions.

» Il y a grande apparence que la fabrica-
» tion des liqueurs n'eſt devenue, pour ceux
» qui s'en occupent à titre de commerce,
» un objet nouveau de travail, que long-
» temps après la première découverte faite
» par des Particuliers, qui les fabriquoient
» chacun à leur guiſe, en y mettant le petit
» myſtère, comme de raiſon.... L'eau d'anis
» ſemble être la première liqueur qu'ayent
» vendu publiquement les Liquoriſtes. »

Dixième & Onzième Obſervations.

Après avoir établi l'eau cordiale comme première liqueur, & l'avoir enſuite reléguée parmi les médicamens, l'Auteur a cru devoir anéantir, pour un temps, l'art & l'uſage des liqueurs ſpiritueuſes, qu'il a fait renaître dans les mains des Particuliers; il a encore fait une nouvelle création de liqueur première, c'eſt, dit-il, l'eau d'anis, dont il établit l'origine ſur les dragées d'anis qu'on mangeoit après avoir bu l'eau de-vie.... Si cette aſſer-

tion n'eſt pas vraie, elle n'eſt pas, au moins, dépourvue de vraiſemblance; car, pour avoir de l'eau d'anis toute compoſée, il ne falloit que s'aviſer de faire fondre ces mêmes dragées dans l'eau-de-vie; mais, ſans avoir l'imagination auſſi fertile que M. Machy, nous nous bornerons ſimplement à dire que nous n'avons jamais prétendu à l'honneur d'être les premiers Auteurs d'un Art dont nous ſommes, ainſi que lui, redevables à nos anciens Chimiſtes. Ainſi, malgré toute la confiance qu'on pourroit avoir dans ſes oracles, il ne perſuadera à perſonne que l'Art de diſtiller & compoſer les liqueurs ſoit ſorti des mains de nos Anciens Chimiſtes pour paſſer dans celles de quelques Particuliers, qui nous en auroient rendus les ſimples dépoſitaires. Au ſurplus, quoique nous ne ſoyons pas les premiers Auteurs de la diſtillation, nous ne ſommes pas moins en poſſeſſion d'exercer cet Art depuis environ cent quarante années, & peut-être avec plus de ſuccès dans les variations d'eſpéces, que dans les moyens qui auroient pu tendre à les combiner de manière à produire les mêmes effets

que

que les Médecins avoient attribués à chacune d'elles; mais cet Art eſt tombé dans trop de mains *mercenaires*.

Douzième Propoſition, page 58.

« Il y a eu autrefois des Diſtillateurs qui
» ſe ſervoient de cornues ou de cucurbites
» de verre, avec le chapiteau de même ma-
» tière, pour diſtiller: malgré la propreté
» naturelle de ces eſpéces de vaiſſeaux, non-
» ſeulement ils devenoient diſpendieux par
» leur fragilité, mais ils faiſoient contracter
» aux liquides qu'on diſtilloit une odeur de
» feu qui les avoit fait bannir du laboratoire
» du Liquoriſte ».

Douzième Obſervation.

Les Diſtillateurs ne ſe ſont ſervi de cornues, que lorſqu'ils ont conçu l'idée de faire de l'eau-de-vie avec les lies & baiſſières des vins qui ſe conſommoient à Paris: comme ces Artiſtes ſe ſervoient de cornues pour diſtiller l'eau-forte, ils ont d'abord fait uſage de l'uſtenſile qu'ils avoient dans les mains:

à l'égard des cucurbites de verre, ils ont pû les appliquer au même usage qu'ils en font encore aujourd'hui, quand ils ont quelques expériences à faire, & intérêt d'observer les différens mouvemens intérieurs que le feu produit sur les matières qu'ils soumettent à la distillation. Si M. Machy s'étoit transporté dans nos laboratoires, il y auroit au moins remarqué que la cucurbite de verre ne pouvoit s'appliquer à aucun autre usage, parce que nos opérations, qui ne s'exécutent qu'en grand, exigent que nos vaisseaux distillatoires soient d'une contenance infiniment au-dessus des plus grandes cucurbites de verre; alors M. Machy auroit été convaincu que ni la fragilité du verre, ni sa prétendue propriété de communiquer un goût de feu aux liqueurs qu'on soumet à son action, n'étoient point capables de faire bannir cet ustensile de nos laboratoires, comme je me propose de le démontrer à la suite du Chapitre de l'eau-de-vie.

Treizième Proposition, page 61.

« Toutes les précautions qu'on a pu pren-
» dre pour la filtration des liqueurs, ne va-
» lent pas ce que j'ai vu chez un officier de
» maison, qui a trouvé le moyen de conser-
» ver la chausse, dont le débit est toujours
» plus prompt, & de remédier à son incon-
» vénient; il a fait faire un cône de fer-blanc,
» dont la base se ferme exactement par un
» couvercle de même matière, & la chausse
» qui doit entrer dans ce cône, est de deux
» pouces moins longue & moins large que
» lui. »

Treizième Observation.

Pour cette fois, M. Machy doit être persuadé que le Public lui saura gré d'avoir fait la découverte d'une machine aussi industrieusement composée que celle de son officier de maison à cône de fer-blanc : malgré cet effort de génie, nous sommes néanmoins bien convaincus que tous les Artistes qui ont trouvé le moyen de coller les liqueurs, de

manière à leur communiquer en très-peu de temps le degré de limpidité néceſſaire, n'abandonneront pas certainement une opération dont il réſulte en même-temps le double avantage de conſerver dans ſon intégrité l'eſprit recteur des différentes ſubſtances qui ſont entrées dans la compoſition de leurs liqueurs, pour adopter auſſi aveuglement ſon induſtrieuſe machine de fer-blanc. Si l'Auteur avoit été moins prévenu en ſa faveur, il eut peut-être connu ſes beſoins; alors il auroit ſenti la néceſſité de conſulter les Maîtres de l'Art qu'il vouloit traiter, de préférence à ſon officier de maiſon, dont tout l'art ne doit conſiſter qu'à ſatisfaire les goûts de ſon maître, au lieu que ceux qui, par état, ſe ſont plus particulièrement occupés de la manipulation des liqueurs, auroient pû lui démontrer que les procédés d'un Artiſte qui a tous les hommes pour maîtres, doivent toujours être dirigés d'après des principes, dont la variété doit s'étendre en raiſon de la nature des ſubſtances qu'il emploie; les différentes conférences qu'il auroit eues avec nos Diſtillateurs, dans la vue de

jeter un plus grand jour ſur cette matière, auroient été d'autant plus louables, que ces ſortes de démarches ſont de nature à honorer tout Auteur qui a des vues patriotiques; & je ſuis moralement perſuadé que s'il avoit pris ce parti, il auroit non-ſeulement ſupprimé toutes les ſuperfluités qui abondent dans l'art de ſon Liquoriſte, mais encore l'éternelle & ennuyeuſe deſcription de toutes ſes machines à filtrer: alors la partie du Public qui prend plaiſir à l'exercice de cet Art, n'auroit eu beſoin que de bouteilles de verre proportionnées à la quantité de liqueurs qu'on auroit deſiré compoſer, d'un ſyphon ou pompe de verre pour les ſoutirer, & d'une petite chauſſe de drap, pour paſſer le dépôt qui ſe ſeroit précipité: alors ce même Public, ceux de ſes confrères, ainſi que ceux des nôtres qui ignoroient cette méthode, auroient pû, au moins, en faire leur profit.

Quatorzième Propoſition, page 62.

« Comme l'eau-de-vie eſt deſtinée à être
» la baſe des liqueurs potables, il eſt eſſen-

» tiel qu'elle ſoit privée de toute âcreté
» étrangère, d'odeur empyreumatique, &
» autant qu'il eſt poſſible, de couleur.»

Quatorzième Obſervation.

La ſalubrité des liqueurs dépend effectivement de la pureté de l'eau-de-vie; mais quand cette liqueur ſeroit ramenée au degré de ſimplicité qu'elle devroit avoir, elle ne ſeroit pas, pour cela, plus propre à former indiſtinctement la baſe de toutes les liqueurs compoſées, ainſi qu'on le verra dans la ſuite: d'ailleurs, chez quel Fabriquant ou Négociant trouveroit-on de l'eau-de-vie dépouillée de toute âcreté étrangère, & privée de toute odeur empyreumatique; ſi M. Machy avoit pris la peine de rectifier les eaux-de-vie qui ſont dans le commerce, comme auſſi celle d'obſerver leur réſidu, il auroit remarqué que toutes ſont chargées d'une plus ou moins grande quantité ſurabondante de phlegme qui tient en diſſolution une partie des ſels âcres, ainſi qu'une eſpéce d'huile graſſe empyreumatique qui leur eſt ſi intime-

ment unie, qu'on ne peut en dépouiller ces ſortes d'eaux-de-vie, qu'en les rectifiant ſuivant la méthode que nous indiquerons en ſon temps.

Quinzième Propoſition, page 63.

« Choiſira-t-on de l'eau-de-vie la plus forte » pour la remettre artificiellement au titre » de l'eau-de-vie ſimple ? La queſtion ſera » aiſée à réſoudre, lorſqu'on fera attention » que l'eau qu'on eſt obligé d'ajouter à l'eau-» de-vie forte ou double pour en faire de » l'eau-de-vie ſimple, ne peut jamais, & dans » aucun cas, ni être comparée au phlegme » du vin qui paſſe avec l'eau-de-vie propre-» ment dite, par la diſtillation. »

Quinzième Obſervation.

Si les opérations de nos Fabriquans d'eau-de-vie étoient combinées de manière que la partie du phlegme qui réſide dans cette liqueur fut ramenée au même degré de pureté que *l'eau principe* qui forme une des parties

conſtitutives de l'eſprit-de-vin rectifié ſuivant les règles de l'Art, ou bien ſi ce même phlegme étoit auſſi pur que celui qui formoit partie de l'eau-de-vie de nos anciens Chimiſtes, on ſeroit, en quelque ſorte, fondé à lui donner la préférence ſur l'eau élémentaire pure que nos plus célèbres Diſtillateurs font entrer dans la compoſition des liqueurs qu'ils font avec les fruits ſecs, par le moyen d'une ſimple infuſion ; mais l'expérience nous ayant évidemment démontré le contraire, nous concluerons que l'uſage des eaux-de-vie ſimples qui ſont dans le commerce, ne peut convenir qu'à nos Gargotiers-Fabriquans de Liqueurs, parce que les corps hétérogènes dont ces eaux-de-vie ſont chargées, font que leurs liqueurs ſont en état de ſupporter une plus grande quantité d'eau, ce qui contribue à diminuer d'autant leurs avances réelles, & leur faire ainſi atteindre le but auquel ils ſe propoſent uniquement d'arriver ; mais comme ces ſortes de liqueurs n'ont été imaginées que pour ſatisfaire l'appétit déſordonné du peuple, nous les laiſſerons ſubſiſter dans la claſſe du luxe, où

M. Machy les a toutes rangées indiſtinctement.

Seizième Propoſition, page 65.

« Il eſt bon de remarquer, lorſque la » proportion d'eau eſt un peu conſidérable, » ce qui arrive, ou parce que la liqueur a » été faite avec l'eſprit-de-vin qui exige beau» coup d'eau dans la combinaiſon du Li» quoriſte, ou parce que l'eau-de-vie a été » faite avec l'eau-de-vie double ſimplifiée, » ou enfin parce que le Liquoriſte trop cu» pide en a dépaſſé la proportion ; alors, » dis-je, on reconnoît cette ſurabondance » d'eau par une certaine fraîcheur fade qui » ſe développe après la ſaveur piquante de » l'eau-de-vie & de l'aromate. Le troiſième » ingrédient eſſentiel aux liqueurs, eſt la » ſubſtance ſucrante qui réſide dans le ſucre » en pain, ou la caſſonade qu'on fait égale» ment diſſoudre dans la quantité d'eau qui » doit entrer dans la liqueur. »

Seizième Obſervation.

Si l'Auteur avoit plus ſoigneuſement obſervé chacun des différens ingrédiens qui ſont entrés dans la compoſition de ces liqueurs, il auroit remarqué que la fraîcheur fade qui s'y manifeſte après la ſaveur piquante de l'eſprit-de-vin ou de l'eau-de-vie, provient de la caſſonade en ſortes qu'on a fait entrer dans ces liqueurs, & que la ſaveur piquante eſt due, tant à l'âcreté des eaux-de-vie dont a été queſtion, qu'à l'âcrimonie des eſprits aromatiques qui conſtituent un des principes de ces liqueurs; comme auſſi, que la ſaveur douce de l'eau ne peut pas plus produire cette fraîcheur fade, quoiqu'on en ait dépaſſé la doſe: on trouve la preuve de cette aſſertion, en mêlant une partie d'eſprit-de-vin avec trois parties d'eau, ce qui feroit une quantité ſurabondante de ce dernier liquide, en raiſon de celle qui doit entrer dans les liqueurs compoſées; on trouvera néanmoins que ce mélange ne donnera aucune ſaveur fade ni déſagréable; & ſi on

faitdiſſoudre dans cette même quantité d'eau une partie de caſſonade en ſortes, & qu'on en faſſe le mélange comme il a été dit, on ſera pleinement convaincu que la ſaveur fade provient du ſucre en ſortes qu'on fait entrer dans ces liqueurs : or, comme leur ſalubrité dépend abſolument de la pureté du ſucre & du principe ſpiritueux, on ne parviendra à leur communiquer le degré de perfection néceſſaire, qu'en faiſant clarifier le ſucre, & en rectifiant, ſuivant les régles de l'Art, toutes les eaux-de-vie qui ſeront deſtinées à cet uſage.

Dix-Septième Propoſition, ibid.

« Il nous ſuffira de dire que la caſſonade
» doit être choiſie blanche, ſéche, & bien
» cryſtalliſée; qu'on l'employe, par préférence
» au ſucre, pour toutes les liqueurs colo-
» rées, parce qu'elle porte avec elle une
» douceur, un velouté que le ſucre n'a
» point. »

Dix-Septième Obſervation.

Si M. Machy n'avoit pas oublié que cette caſſonade blanche eſt du ſucre qui a d'abord été mis en pains, & que nos Colons ne réduiſent ces pains de ſucre en poudre qu'à deſſein d'éviter les impoſitions qu'on a miſes ſur les ſucres en forme qui venoient d'Amérique, il n'auroit pas dit que cette caſſonade porte avec elle un velouté que le ſucre n'a pas, puiſqu'il n'y a de différence que dans la forme qu'on lui donne : d'ailleurs, il auroit encore dû remarquer que ces liqueurs ne ſont fades, gluantes, qu'elles ne s'attachent au palais & aux lévres, qu'en raiſon de la quantité du ſucre en ſortes qu'on y fait entrer, & que le goût de figues graſſes, dont la plupart de nos caſſonades ſont imprégnées, tend encore à abſorber la majeure partie de la ſaveur agréable du principe aromatique qui conſtitue la liqueur : or, comme les qualités eſſentielles des liqueurs potables conſiſtent en ce qu'elles ſoient d'un goût agréable, odorantes, onctueuſes, mucilagineuſes,

féches, coulantes, & que ces propriétés dépendent tant de la partie aromatique, que de la constitution du sucre, nous concluerons que cette dernière substance ne peut remplir ces objets qu'autant qu'elle se trouvera dépouillée de son huile grasse & poisseuse, ce qui ne peut avoir lieu que par le moyen de sa clarification.

Dix-Huitième Proposition, page 108.

« Nous avons annoncé dans l'Introduc-
» tion, qu'au nombre des personnes qui pré-
» tendent à la distillation, se trouvent les
» Limonadiers; cette Communauté, une
» des plus nombreuses, est cependant de
» très-nouvelle institution. »

Dix-Huitième Observation.

Nous n'avons pas plus à rougir qu'à nous louer d'avoir été institués après les Apothicaires, parce que c'est le Public qui doit estimer si nos établissemens ont été utiles à cette capitale : oui, nous prétendons non-seulement à l'art de distiller & composer

toutes les différentes liqueurs, mais nous prétendons encore démontrer que nous avons été les premiers & les seuls Distillateurs qui aient été fondés en titres.

Dix-Neuvième Proposition, ibid.

« A l'époque d'une première ambassade » que reçut Louis XIV de la part du Grand-» Seigneur, un Turc de la suite de l'Am-» bassadeur établit une boutique dans le » quartier le plus passager de Paris, dans la-» quelle il donnoit à boire du café, espéce » de liqueur favorite aux Levantins : tout » concourut à donner à l'établissement du » Turc une vogue singulière ; non-seule-» ment il fit fortune, mais le très grand » nombre de ses rivaux qui s'établirent pres-» que sur le champ, s'en trouva bien : les » Limonadiers se firent accorder des statuts, » une confrèrie & des priviléges : il est fâ-» cheux qu'ils n'aient pu prendre pour leur » Patron leur premier Instituteur ; mais il » est mort Musulman. »

Dix-Neuvième Obſervation.

Quand on veut faire de jolis petits Romans, & perſiffler ſes pareils, il conviendroit au moins d'établir quelque apparence de vérité. Si M. Machy avoit conſulté nos Statuts, il auroit appris que le débit du café à Paris a commencé en 1650; & s'il avoit lu le Préſident Henault, cet Hiſtorien lui auroit encore fait remarquer que Louis XIV n'a pas reçu d'ambaſſade du Grand-Seigneur; mais qu'en l'année 1686 ce Monarque reçut un Ambaſſadeur de Siam, qui fut amené par M. le Chevalier de Chaumont: or, comme il eſt également prouvé que les Diſtillateurs exiſtoient en corps de communauté 36 ans avant cette ambaſſade, le Conte du Turc, notre prétendu Inſtituteur, mort Muſulman, ſe réduit à une mauvaiſe plaiſanterie qui ne remplit aucun objet, qu'on trouvera non-ſeulement déplacée, mais encore indécente, en ce qu'elle contient des Épigrammes qu'on ne devroit point rencontrer dans le Traité d'un Art qui étoit fait

pour être approuvé par une des plus illuſtres Académies de l'Europe.

Vingtième Propoſition, ibid.

« En demandant des Réglemens, les Li-
» monadiers ſe firent attribuer le débit, &
» même la compoſition de toutes liqueurs
» compoſées, & ils ont tellement joui de
» ce privilége, qu'on les a vu ſoutenir avec
» intrépidité, & gagner contre les plus riches
» & les plus entreprenans marchands le droit
» de les débiter. »

Vingtième Obſervation.

Si l'on nous a vu ſoutenir avec intrépidité des droits que nous avions acquis, & qui n'appartenoient qu'au Roi, qui étoit le maître d'en diſpoſer, on a également vu le poiſon de l'envie armer contre nous les Marchands Épiciers, les Apothicaires & les cinq autres Corps de Marchands, qui ne s'étoient réunis qu'à deſſein de nous enſevelir dans un dédale de chicanes qui n'ont été terminées qu'en vertu d'Arrêts rendus, l'un le

6 Mai

6 Mai 1750, & l'autre le 1er Juillet 1752: d'après ces deux piéces, qui vous ont accordé la permiſſion de faire valoir, concurremment avec nous, preſque la moitié des articles qui faiſoient partie de l'art & du commerce que nous avions créés, il ſemble que quand vous nous auriez laiſſé jouir paiſiblement de ce qu'on n'auroit pas pu vous accorder ſans injuſtice, votre ouvrage n'en auroit pas moins été abondant en hors-d'œuvres, & fécond en répétitions inutiles.

Vingt-Unième Propoſition, page 109.

« Soit que les Vinaigriers n'aient pas ap-
» perçu dans le temps juſqu'où cette nou-
» velle concurrence pouvoit nuire à leur
» commerce, ou qu'ils aient cru devoir né-
» gliger cette branche, ils ſe ſont trouvés
» avoir les Limonadiers pour rivaux dans la
» partie de la diſtillation. »

Vingt-Unième Obſervation.

Les Vinaigriers n'ont jamais été en poſ-ſeſſion d'exercer d'autre commerce avec

nous, que pour l'article qui concernoit la diſtillation de l'eau-de-vie & ſon débit: comme la diſtillation de cette liqueur a ceſſé de ſe pratiquer à Paris, les Vinaigriers ſe ſont trouvés réduits au commerce d'eau-de-vie concurremment avec les Maîtres Diſtillateurs & les Épiciers: ainſi, leur prétendu titre de Diſtillateurs-Marchands de Liqueurs, & leur négligence pour cette branche de commerce qui n'a jamais été de leur reſſort, n'ont eu d'autre exiſtence que dans l'imagination de M. Machy. Pourquoi nous oppoſe-t-il les Vinaigriers, lorſqu'il eſt prouvé que ce ſont les Épiciers & les Apothicaires qui ont toujours été nos antagoniſtes? Mais puiſque ces deux Corps exiſtoient avant le nôtre, pourquoi les individus qui les compoſoient ne ſe ſont-ils pas appliqués les premiers à cultiver l'art de la diſtillation des liqueurs? Pourquoi la majeure partie de ſes confrères qui ſe ſont diſtingués par la ſupériorité de leurs talens, a-t-elle eſtimé que les différentes matières qui les concernoient directement, étoient plus que ſuffiſantes pour occuper toute l'étendue de leur génie? N'au-

roit-il pas mieux valu ſuivre l'exemple de ces Artiſtes, que de s'appliquer inutilement à traiter une matière qu'il ne connoiſſoit pas, & qu'il n'a traitée vraiſemblablement qu'à deſſein de nous nuire ? Mais l'artifice n'eſt pas aſſez caché, pour que chacun de ceux qui liront cet Ouvrage, ne s'apperçoive aiſément qu'il n'a inſtitué une nouvelle claſſe de Diſtillateurs-Liquoriſtes, qu'il n'a loué les talens des officiers de maiſon, & qu'il n'a gratifié les Vinaigriers du titre de premiers Diſtillateurs, que par la ſeule raiſon qu'il n'avoit rien à redouter des talens de ceux qui compoſent ces trois différentes claſſes.

Vingt-Deuxième Propoſition, page 111.

« C'eſt à l'uſage de la boiſſon communé-
» ment appelée café, que doivent leur dé-
» nomination les Artiſtes qui nous occupent
» dans cette troiſième Partie. »

Vingt-Deuxième Obſervation.

Après avoir employé toutes les reſſources de la rhétorique pour nous ravir l'art de la

diſtillation, M. Machy eſt enfin parvenu à métamorphoſer *ces amphibies* en Artiſtes-Cafetiers : c'eſt un bienfait dont je lui rends grâces plus particulièrement, car cette métamorphoſe m'a déjà fait concevoir l'idée d'une étendue qui m'a conduit à l'Iſle de Java, où les Hollandois font cultiver une eſpéce de café qu'il n'a vraiſemblablement oublié de nommer que parce qu'il ne la connoiſſoit pas ; le café de Java méritoit néanmoins d'autant plus d'attention, que cette eſpéce eſt une des meilleures de toutes celles qui ſe récoltent dans les différentes Colonies. A l'égard du ſurplus de cet article, je me ſuis perſuadé que le Public trouveroit bon que je ſubſtituaſſe l'hiſtoire naturelle du café, à l'infinie deſcription d'uſtenſiles qui ſont aſſez connus pour n'être pas ignorés même par ces marchandes de légumes, auxquelles il dit avoir remarqué un teint moins vigoureux de bonne ſanté, depuis qu'elles ont quitté l'uſage d'une nourriture plus groſſière pour s'adonner à la boiſſon du café. On trouvera auſſi à la ſuite de l'hiſtoire naturelle de cette plante, quelques obſer-

vations sur sa graine, son analyse chimique, & les propriétés que les Médecins lui ont attribuées.

Vingt-Troisième Proposition, page 116.

« Ce sont les Limonadiers qui sont dans » l'usage de préparer la boisson appelée » chocolat; mais la fabrication de la pâte » avec laquelle on fait cette boisson, est » demeurée le partage de quelques ouvriers » ambulans. »

Vingt-Troisième Observation.

Ce sont effectivement les Maîtres Distillateurs qui ont introduit l'usage du chocolat dans cette capitale; & si M. Machy avoit voulu être mieux instruit, il auroit également appris que ces Artistes se sont d'abord exercés à fabriquer la pâte du chocolat dont ils avoient introduit l'usage en liqueur; de sorte qu'en très-peu d'années ils parvinrent à perfectionner cet Art, au point que nos fabriques de chocolat ont obtenu la prépondérance sur celles des Espagnols.

Les travaux de nos Artiſtes furent couronnés par un privilége excluſif, dont notre Communauté n'a joui qu'en apparence juſqu'en l'année 1750. Les Marchands de Paris, qui voyoient avec peine que cette branche de leur commerce extérieur s'éteignoit en proportion des progrès que nos fabriques de chocolat faiſoient journellement, employèrent tous les talens qui leur ſont propres pour entretenir dans ſes préjugés la ſeule Nation, peut-être, que la charlatanerie marchande ait habituée à louer indiſtinctement toutes les productions étrangères, de préférence à celles qui ſont dans les mains de ſes concitoyens.

D'autre part, les Épiciers & les Apothicaires s'arrogèrent auſſi le même droit de fabriquer le chocolat qu'ils débitoient, ſous le ſpécieux prétexte de procurer l'abondance dans la capitale, attendu, diſoient-ils, qu'ils tiroient ce chocolat des pays étrangers : ce ſtratagême eut lieu juſqu'en l'année 1750, qu'ils obtinrent la permiſſion de fabriquer le chocolat concurremment avec les Diſtillateurs. Nous avons remarqué, & M. Machy

doit en convenir, que ce n'a été qu'à cette époque que la fabrique du chocolat s'eſt altérée de manière à pouvoir l'autoriſer à dire que c'étoit une eſpèce d'Art perdu, pour être tombé en trop de mains: au ſurplus, ſi cet Art a effectivement été perdu, il y a lieu de préſumer que ce n'eſt pas lui qui l'a retrouvé; car j'ai l'honneur d'aſſurer que de tous les articles qui forment ſon Chapitre du chocolat, il n'y en a aucun qui n'ait été bien connu depuis plus de 50 ans par ces mêmes ouvriers ambulans, dont les idées étoient néanmoins encore aſſez retrécies pour qu'aucun d'eux ne ſe fût apperçu juſqu'alors que par la méthode qu'ils avoient adoptée de broyer le chocolat, en ſe mettant à genoux devant leur pierre, ils perdoient plus que la moitié de leurs forces.

Principes généraux ſur la manipulation du chocolat.

Comme les fonctions de ces ſortes d'ouvriers ſe réduiſoient à ſavoir vanner le cacao, & à le broyer bien exactement ſur la pierre,

M. Machy ne devoit pas ignorer que ces ouvriers étoient devenus également nécessaires au Public, qui leur confioit les mêmes opérations. Il semble que ce motif étoit assez intéressant pour l'engager à observer physiquement les différens moyens qu'on devoit appliquer à la manipulation de cette pâte ; car l'opération de bien broyer le cacao, qui n'appartient qu'au mécanisme, ne doit être envisagée que comme un accessoire aux opérations qui doivent concourir à communiquer au chocolat tous les degrés de salubrité dont cette liqueur est susceptible, lorsque la pâte a été manipulée suivant les règles de l'Art : or, comme la majeure partie des propriétés de la liqueur qui résulte de cette pâte, dépend de l'action du feu, s'il avoit observé plus attentivement les différens degrés de chaleur qu'il convenoit d'appliquer au cacao, pour le disposer à former la pâte du chocolat, il auroit remarqué,

1°. Lorsqu'il s'agit de griller les amandes de ce fruit, à l'effet de les monder de leur écorce, qu'il convient d'y appliquer le degré de chaleur le plus violent.

2°. Que lorſque ces amandes ont été dépouillées de leur écorce, & qu'on les repréſente au feu, à deſſein de les réduire groſſièrement en pâte, on ne doit y appliquer que le degré de chaleur le plus modéré, de manière que les molécules du cacao ſoient également échauffées dans toutes leurs parties.

3°. Que cette même pâte ne doit être broyée pour la première fois ſur la pierre, qu'au moyen d'un degré de chaleur, qui ne doit tendre qu'à entretenir ſa liquidité.

4°. Enfin, que lorſqu'on y a mêlé la quantité de ſucre qu'il convient d'y faire entrer, & qu'il eſt queſtion de le broyer pour la ſeconde fois, il eſt néceſſaire alors que la pierre ſoit échauffée de deux ou trois degrés de plus que lorſqu'on a broyé le cacao ſeul, parce que cette quatrième opération doit tendre à atténuer la partie huileuſe du cacao, de manière à la rendre plus ſoluble avec l'eau; car cette huile ſeroit auſſi indigeſte que celle des amandes douces, ſi on négligeoit de la triturer fortement avec le ſucre, & au moyen du degré de chaleur convenable.

5°. Que si l'on broyoit encore cette pâte après y avoir fait entrer la canelle & la vanille, il arriveroit que leurs principes les plus déliés & les plus pénétrans s'évaporeroient, & que la pâte du chocolat ne contiendroit alors que les principes résino-gommeux de ces aromates. De là l'Auteur sera obligé de convenir que des observations plus suivies & mieux réfléchies, sur ce qui concernoit cette partie de son ouvrage, étoient d'autant plus nécessaires, que la salubrité de la liqueur qui provient de la pâte du chocolat, consiste essentiellement dans l'art de conserver dans toute leur intégrité les principes des substances qui sont destinées à former la constitution de cette pâte; car, quoique des raisons d'intérêt particulier l'aient déterminé à ranger le chocolat dans la classe des alimens proprement dits; comme son sentiment à cet égard nous paroît aussi suranné que les vieillards auxquels il a seulement destiné la boisson du chocolat, il doit trouver bon que je le laisse à l'écart, pour adopter de préférence celui de MM. Geoffroi & Cartheuser, ainsi que celui d'une infinité

d'autres Médecins qu'il feroit inutile de citer, parce que ces deux autorités font plus que fuffifantes pour le convaincre qu'il auroit dû confulter ces mêmes Auteurs, avant de prononcer auffi affirmativement fur un objet qui n'étoit pas de fa compétence. Au furplus, comme je traiterai la même partie, s'il arrive que je ne réuffiffe pas mieux que lui, le Public nous fera juftice, en nous réduifant l'un & l'autre à notre valeur réelle.

Vingt-Quatrième Propofition, page 112.

« Je ne connois que les bavaroifes & le » punch, en tant que liqueurs chaudes, qui » fe fabriquent chez nos Limonadiers, en- » core la dernière de ces deux liqueurs eft- » elle une innovation très-récente. »

Vingt-Quatrième Obfervation.

Nous voilà donc enfin réduits aux feules fonctions de ne plus fabriquer d'autres liqueurs chaudes que les bavaroifes & le punch, & cela parce que M. Machy ne

connoît que ces deux espèces..... Nous ne rappellerons point les motifs qui ont pu le porter à réduire ainsi nos opérations, parce qu'ils sont assez connus; mais comme il est le seul qui se soit avisé de ranger le punch dans la même classe que les bavaroises, nous observerons qu'il devoit au moins nous dire pourquoi il a rangé ces dernières dans celle des liqueurs chaudes; car le ton décidé avec lequel il a essayé d'établir cette nouvelle doctrine, ne peut en imposer que pour un instant: j'étois presque persuadé moi-même que son Auteur avoit trouvé l'art de composer quelque liqueur nouvelle, à laquelle il avoit également donné le nom de bavaroise; une infinité d'expériences m'ayant fait remarquer que quand on ajoutoit une douzième partie de bonne eau-de-vie rectifiée dans les bavaroises, simplement composées avec la teinture du thé & du syrop de capillaire, l'usage de cette liqueur avoit merveilleusement concouru à rétablir la transpiration insensible qui avoit été ralentie ou supprimée par quelque cause accidentelle, ou par le contact immédiat de l'air

qu'on éprouve en paſſant ſubitement du chaud au froid : en conſéquence je lus en entier le Chapitre de ſes deux différentes eſpéces de liqueurs chaudes, ſans même excepter la mauvaiſe recette du ſyrop de bavaroiſes tout apprêté: or, comme j'ai remarqué que ces bavaroiſes n'étoient compoſées qu'avec le thé, le ſyrop de capillaire & du lait, je me crois d'autant mieux autoriſé à conclure que M. Machy a erré de nouveau dans cette partie, qu'il n'y a pas un ſeul Médecin qui ſe ſoit encore aviſé de ranger aucune de ces trois ſubſtances dans la claſſe des liqueurs chaudes. Au ſurplus, comme cette matière m'a paru aſſez intéreſſante pour mériter une plus grande attention, je me propoſe de traiter plus ſoigneuſement cet article, cette liqueur étant ſuſceptible de ſe charger & de tranſmettre à nos organes les différentes ſubſtances qui lui ſont analogues, & qui nous ont paru devoir rendre les bavaroiſes d'autant plus ſalubres, qu'elles peuvent être plus ou moins médicamenteuſes.

Réflexions sur le Punch.

A l'égard du punch de M. Machy, je voulois lui abandonner cette production, ainsi qu'aux Nations qui ne peuvent se procurer d'autres liqueurs spiritueuses qu'à très-grands frais; mais ayant réfléchi sur ce que j'avois remarqué à l'occasion des bavaroises dans lesquelles j'avois fait entrer un douzième de mon eau-de-vie rectifiée, & que de cette combinaison il avoit résulté une espèce de liqueur végétale au thé, qui avoit produit de très-bons effets à tous ceux qui en avoient fait usage; les mêmes réflexions me firent présumer que si on faisoit d'autres espéces de liqueurs, dans la composition desquelles on fit entrer les sucs acides des fruits, ainsi que les eaux distillées des plantes, les liqueurs qui résulteroient de ces différentes combinaisons, pourroient également être de quelque utilité en médecine. Ces considérations m'ayant enfin déterminé, j'observai plus attentivement les combinaisons dont ces liqueurs

pouvoient être ſuſceptibles ; & les différentes opérations que j'ai faites ſur cette partie, m'ayant donné des liqueurs très-agréables, il ne me reſteroit plus qu'à deſirer que notre Faculté de Médecine voulût bien ſe charger de déterminer les effets que chacune de ces liqueurs peut produire ſur les organes du corps humain. Comme il eſt queſtion ici principalement du punch, auquel je n'aurai pas occaſion de revenir, je vais en donner la formule telle que je l'ai trouvée dans l'Art du Diſtillateur-Liquoriſte.

Formule du Punch de M. Machy, p. 123.

Le punch eſt une boiſſon Angloiſe, qu'on a adoptée avec fureur, & ſon uſage a ſouvent été cauſe de diſputes.....

C'eſt un mélange de thé ou d'eau chaude, de ſucre, de jus de citron & d'eau-de-vie. La méthode de le préparer n'eſt pas la même par-tout : voici cependant la plus ſimple.....

Dans une grande jatte, (car on ne fait pas du punch pour peu) on met à peu-près ſix

onces de ſucre, & on exprime le ſuc de huit gros citrons ou douze petits, en ayant ſoin de frotter légèrement leur écorce ſur quelque morceau de ſucre : on verſe à peu-près trois demi-ſeptiers de thé ou d'eau très-bouillante; on remue bien exactement, & lorſque tout eſt bien fondu, on y ajoute de l'eau-de-vie appelée *rack*, ou celle appelée *rhum*; & cette liqueur toute chaude ſe diſtribue aux buveurs, en puiſant dans la jatte avec une cuiller de bois, car il a fallu pouſſer la ſingerie juſqu'à imiter les Anglois dans l'appareil qui ſert à diſtribuer le punch.

Réflexions de M. Machy ſur le Rhum & le Rack.

Je m'en ſuis procuré de toutes les qualités: le rack de Batavia, qui paſſe pour le meilleur, celui de la Caroline, le rhum Anglois, & celui de nos Colonies; ils ont la réputation d'être la meilleure liqueur du genre des eaux-de-vie : cette excellence n'eſt certainement pas dans la ſpirituoſité ; je les ai trouvées à tous égards, & avec le pèſe-liqueurs connu, inférieures

inférieures à nos eaux-de-vie de France, même factices, & égales seulement aux eaux-de-vie de poiré; si leur supériorité est fondée sur le goût, j'en suis fâché pour nos gourmets.

Vingt-Cinquième Observation.

D'après les différens ingrédiens que M. Machy a fait entrer dans la composition de son punch, on conviendra que cette liqueur ne devoit pas être rangée dans la classe des bavaroises, parce que les effets que ces deux liquides ont la faculté de produire sur nos organes, diffèrent essentiellement entre eux, en raison des différentes substances qui sont entrées dans leur composition : d'ailleurs, nous observons encore que si on suivoit la formule qu'il a donnée du punch, cette liqueur seroit plutôt susceptible d'être rangée dans la classe de celles qu'on pourroit également appeler potions stimulantes ou apozêmes spiritueux, au lieu de punch. En effet, comment a-t-il pu se laisser persuader qu'il falloit huit gros citrons ou douze petits

pour compoſer trois demi-ſeptiers de punch, dans leſquels il fait encore entrer les écorces des citrons, ſur leſquelles il fait jeter de l'eau bouillante?... Si M. Machy avoit eu deſſein de compoſer un excellent bain de vapeurs, en ſupprimant l'eau-de-vie, il auroit réuſſi à merveille; car on ne pourroit pas choiſir de meilleur moyen que celui dont il a fait uſage, ni d'odeur qui ſoit plus amie de la tête, que l'huile eſſentielle & l'eſprit recteur qui s'exhalent des écorces du citron; mais comme ſon deſſein étoit de faire du punch, il auroit dû concevoir que l'eau bouillante qu'il fait jeter ſur les molécules d'écorces de ce fruit, doit d'autant mieux favoriſer l'évaporation du principe le plus délié & le plus agréable qui réſide dans ces écorces, qu'elles avoient encore été diviſées & réduites en infiniment petites molécules, par le moyen de leur frottement ſur le ſucre, de manière que de la quantité ſurabondante de citrons qu'il fait entrer dans ſa recette, il ne doit, pour ainſi dire, reſter dans la compoſition de ſon punch, que les ſels âcres & amers qui réſident dans ces écorces. Au

ſurplus, comme cette opération eſt facile à répéter, on peut s'aſſurer ſi j'ai bien ou mal vu ces différens objets.

A l'égard des obſervations qu'il fait, tant ſur l'eau-de-vie qu'on appelle rack, que ſur celle appelée rhum, je deſirerois bien ſincèrement que ſon Art du Diſtillateur n'eût été rempli que de réflexions auſſi judicieuſes: en effet, à l'exception du tafia & de l'eau-de-vie de genièvre, je n'en connois pas dont l'odeur & la ſaveur ſoient plus déſagréables que celles du rack & du rhum.

Vingt-Sixième Propoſition, page 125.

« La plus abondante des liqueurs fraîches » qui ſe débitent chez les Limonadiers, c'eſt » la bierre. »

Vingt-Sixième Obſervation.

Comme nos Médecins ne ſe ſont jamais aviſés de ranger la bierre dans la claſſe des liqueurs fraîches, que les Diſtillateurs ou Marchands de Liqueurs ne reconnoiſſent point d'autres liqueurs fraîches que celles

qui ont été adoptées par toutes les Facultés de Médecine, & que ces liqueurs ne consistent que dans l'orgeat, la limonade, les eaux de cerises, de groseilles & autres, analogues à ces espéces, je ne crois pas que M. Machy parvienne à persuader à qui que ce soit que les vins artificiels, comme la bierre, ou toute autre liqueur fermentée, soient susceptibles d'être rangés dans la même classe que les liqueurs fraîches : d'ailleurs, il ne devoit pas plus ignorer qu'il n'en est pas des liqueurs fermentées comme de l'eau simple, ou de quelques autres liqueurs simplement aqueuses; car celles-ci agissent toujours par leur contact sur nos organes, en raison du degré de froid qu'on leur a fait éprouver ; au lieu que les liqueurs fermentées, qui contiennent une plus ou moins grande quantité d'esprit ardent, agissent au contraire, & toujours constamment, en raison de la quantité du principe spiritueux qui constitue leur essence. Ainsi, quand on refroidiroit les vins artificiels & les liqueurs spiritueuses, au même degré que les eaux purement aqueuses, leur contact sur nos organes ne pourroit

produire d'autre effet que celui de ralentir l'activité de leurs esprits, à l'instant même du toucher; car lorsque ces liqueurs spiritueuses ont pénétré jusques dans l'intérieur de l'estomac, elles y déployent les mêmes vertus, & d'une manière aussi efficace que si elles n'eussent pas été refroidies. Si l'Auteur avoit été pénétré de ces principes, il ne se seroit assurément pas avisé de ranger la bierre dans la classe des liqueurs fraîches.

Vingt-Septième Proposition, ibid.

« Les autres liqueurs fraîches sont la li-
» monade & les liqueurs de fruits, comme
» groseilles, framboises, cerises, verjus,
» pêches, prunes, abricots, &c. toutes ces
» liqueurs ne sont autre chose que de l'eau
» chargée de sucre, avec les fruits en ques-
» tion. »

Vingt-Septième Observation.

On sait aussi bien que M. Machy que les liqueurs fraîches ne se composent qu'avec de l'eau, du sucre & du fruit; mais il paroît

qu'il ne ſait pas que chacun de ces différens fruits exige des doſes différentes, & une manipulation particulière. Nous ſavons encore que les pêches, les abricots & les prunes, peuvent entrer dans la compoſition des glaces; mais nous ignorons parfaitement l'art de les convertir en liqueurs rafraîchiſſantes. Or, comme il eſt le ſeul Auteur à qui il ſoit venu dans l'idée de compoſer des liqueurs fraîches avec ces trois différentes eſpéces de fruits, il auroit au moins dû nous indiquer les moyens qu'il a mis en œuvre pour convertir ces ſortes de fruits en liqueurs rafraîchiſſantes; car en faiſant myſtère de ſon prétendu ſecret, nous ſommes autoriſés à conclure qu'il nous a propoſé des opérations impraticables.

Vingt-Huitième Propoſition, ibid.

« La liqueur appelée limonade, ſe fait en » prenant une pinte d'eau, deux gros citrons » ou trois petits, & ſix à huit onces de » ſucre; on frotte légèrement ſur l'écorce » jaune du citron, on coupe le citron en

» deux, & on exprime fortement le jus dans » la pinte d'eau ſucrée. »

Vingt-Huitième Obſervation.

On ne doit faire entrer que cinq onces de ſucre par pinte de limonade, & il n'y a que ceux qui veulent économiſer ſur la quantité des citrons, qui y font entrer l'écorce jaune de ce fruit. Il arrive néanmoins quelquefois, & plus particulièrement ſur l'arrière ſaiſon, que les citrons ſe ſont deſſéchés au point d'atténuer les globules d'huile eſſentielle qui réſide dans l'écorce de ce fruit: alors il convient de la zeſter par petites lames très-minces, & de les laiſſer infuſer pendant un quart-d'heure dans l'eau ſucrée qu'on a deſtinée à cette opération; mais comme la limonade dans laquelle on auroit fait infuſer l'écorce jaune de citron, eſt moins rafraîchiſſante, on ne doit l'y faire entrer que quand ce fruit ſe trouve deſſéché, ou bien dans le cas où il ſeroit néceſſaire de communiquer des propriétés inciſives & ſtimulantes à cette liqueur.

Vingt-Neuvième Proposition, page 126.

« Quels que ſoient les fruits dont on veut
» préparer les liqueurs fraîches, fraiſes, gro-
» ſeilles, framboiſes, ceriſes, &c. on prend,
» pour une pinte d'eau, dans laquelle on
» fait fondre huit onces de ſucre, depuis un
» quarteron juſqu'à huit onces de chacun
» de ces fruits bien épluchés: on les écraſe
» bien exactement; on y verſe l'eau ſucrée,
» & au bout d'un quart-d'heure à peu-près
» on les paſſe ſur un tamis, pour en ſéparer le
» marc; on verſe la liqueur ſur une étamine,
» & on la ſerre dans des cruches. »

Vingt-Neuvième Obſervation.

J'ajouterai d'abord à ce qui a déjà été dit, que M. Machy a non-ſeulement ignoré que chacun de ces fruits exigeoit une manipulation particulière; mais s'il avoit ſeulement eu les premières notions ſur les quantités proportionnelles de chacun d'eux, il auroit ſenti que la quantité de quatre onces de fraiſes, ainſi que la même quantité de fram-

boiſes, n'étoit pas ſuffiſante, chacune, pour une pinte d'eau chargée de huit onces de ſucre, & que huit onces de groſeilles ou de ceriſes ne ſuffiſoient pas plus pour la même quantité d'eau. Si l'Auteur avoit exécuté ces différentes opérations, il auroit remarqué que la quantité de chacun de ces fruits, ainſi que leur aſſociation, la combinaiſon de leur mélange, & les moyens qu'on doit employer, tant pour ce qui concerne leur manipulation, que par rapport aux ingrédiens qui doivent former le compoſé de ces liqueurs, il auroit remarqué, dis-je, que ces moyens devoient encore varier, en raiſon des qualités ſpécifiques des fruits; il auroit été convaincu alors que les moyens qu'il convenoit d'employer, ſe trouvent diamétralement oppoſés à ceux qu'il a établis dans ſon Chapitre des liqueurs fraîches. En effet, comment a-t-il pu concevoir l'idée de compoſer une pinte d'eau de groſeilles avec quatre ou huit onces de ce fruit, au lieu de vingt onces de groſeilles & deux onces de frambroiſes qu'il auroit dû faire entrer dans la même quantité d'eau? Et pourquoi a-t-il

fait infuser son fruit pendant un quart-d'heure dans l'eau sucrée, plutôt que de le faire infuser une demie-heure dans l'eau simple? Ne devoit-il pas savoir que l'acide naturel de la groseille, ainsi que celui qui réside dans les autres fruits, étant délayé dans la même quantité d'eau simple, étoit plus propre à dissoudre & s'approprier en même-temps le principe balsamique, ainsi que la partie colorante de ces fruits? D'ailleurs, le marc des fruits n'étant pas destiné à faire partie de ces liqueurs, la quantité de sucre dont il reste imprégné, est autant de matière perdue; & pourquoi a-t-il fait couler ses liqueurs fraîches au travers d'un tamis, & passer ensuite dans une étamine, plutôt que de les faire couler d'abord au travers d'un gros linge, exprimer le marc sous la presse, & ne faire entrer dans ces liqueurs les quantités de sucre qui sont nécessaires à chacune d'elles, que quand ces opérations préliminaires sont finies, & le sucre totalement fondu, les filtrer à travers la chausse de drap? Par ces moyens M. Machy auroit eu des liqueurs transparentes, dont la saveur auroit été

agréable; au lieu qu'en faisant usage de la méthode qu'on lui a indiquée, il n'a pu obtenir que des purées de fruits dégoûtantes.

Au surplus, je ne m'arrêterai pas plus long-temps sur cette partie, que je me suis proposé de traiter par la suite d'une manière plus détaillée.

Trentième Proposition.

« Avant de passer outre, il est essentiel de » parler d'une espéce de liqueur fraîche ap- » pelée orgeat..... Les Limonadiers, bien » convaincus que le syrop d'orgeat n'équi- » vaut pas la pâte, parce que celle-ci, bien » faite, contient plus du parenchyme de » l'amande, achètent chez les Confiseurs » de la pâte, dont ils dissolvent quatre onces » par pinte d'eau..... Il y auroit un moyen » de faire l'orgeat meilleur, qui consisteroit » à piler immédiatement les amandes avec » le sucre. »

Trentième Obſervation.

Les Diſtillateurs ou Marchands de Liqueurs ont toujours fabriqué leur pâte d'orgeat ; & s'il s'en trouve quelqu'un d'entre eux qui ait négligé cette partie, il doit être mis au nombre des Artiſtes peu délicats, parce qu'il a dû remarquer que la pâte d'orgeat qui ſe fabrique chez les Confiſeurs, eſt preſque toujours compoſée avec des amandes d'Eſpagne, qui ſont bien inférieures à celles de Provence, & qu'on y fait entrer les amandes amères, tant à deſſein de maſquer la ſaveur de celles d'Eſpagne, que pour corriger la fadeur de la caſſonade que les Confiſeurs font entrer dans leur pâte d'orgeat.

La nouvelle méthode de fabriquer la pâte d'orgeat, que M. Machy nous propoſe, eſt impraticable, parce que ſi on mêloit la quantité de ſucre qui doit entrer dans l'orgeat, avec les amandes entières ou concaſſées, ce corps intermédiaire empêcheroit de les réduire en infiniment petites, & il arriveroit alors que toutes les molécules d'aman-

des qui n'auroient pas été aſſez, je ne dis pas pilées, mais broyées, ne ſerviroient plus qu'à augmenter la quantité du marc qui reſte dans l'étamine au travers de laquelle on paſſe l'orgeat, de ſorte que la liqueur qui en réſulteroit ſeroit moins mucilagineuſe, quoique plus ſucrée qu'elle n'auroit dû être; car il n'en eſt pas de l'orgeat comme des autres liqueurs rafraîchiſſantes & acides, qui ne doivent la majeure partie de leur onctuoſité qu'à la quantité de ſucre qu'on y fait entrer; au lieu qu'il eſt eſſentiel que ce ſoit le principe laiteux des amandes & des graines de melon d'Italie, qui communique à l'orgeat tout le velouté d'où dépendent les propriétés qui ont été attribuées à cette liqueur. Les Médecins nous ont auſſi fait remarquer que l'orgeat dont la pâte avoit été fabriquée à mi-ſucre, étoit encore plus propre à calmer les ardeurs & les ſécchereſſes de poitrine, que celui qui eſt fabriqué par la méthode ordinaire, & qu'on diſtribue journellement dans la plupart des cafés.

Principes qui établiſſent la différence qui ſe trouve entre le ſyrop & la pâte d'orgeat.

Les motifs qui ont déterminé les Diſtillateurs ou Marchands de Liqueurs à faire uſage de la pâte d'orgeat de préférence à ſon ſyrop, ne ſont pas ſeulement fondés ſur ce que cette pâte contient plus du parenchyme de l'amande, mais encore ſur les différens degrés d'altération que ce parenchyme ſouffre lors de ſon mélange avec le ſucre bouillant, à deſſein d'en former le ſyrop d'orgeat. Pour s'en convaincre, il ſuffit d'obſerver les différens mouvemens qui ſe produiſent lors du mélange de ce parenchyme avec le ſucre bouillant : on remarque à l'inſtant même de ce mélange, que l'action du feu en ſépare d'abord les particules huileuſes, qu'il les tranſporte ſur la ſuperficie de cette liqueur, où elle contracte un goût d'amandes cuites ou rances, & que la partie laiteuſe ſe coagule & ſe durcit de manière que, quoique ſes molécules ſoient infiniment petites, néanmoins

elles n'ont plus la même faculté de se dissoudre & de s'étendre aussi uniformément dans l'eau, que celles qui résident dans la pâte d'orgeat..... La différence qu'il y a entre ces orgeats est si sensible, que la liqueur qui a été faite avec le syrop, se distingue non-seulement par son goût de cuit ou de rance, mais encore par sa couleur grise-jaunâtre. D'après ces inconvéniens, que nous avons remarqué lorsque les Épiciers-Confiseurs ont imaginé ce syrop, on concevra aisément que non-seulement nous n'avons jamais donné la préférence au syrop d'orgeat, mais qu'il n'est pas même vraisemblable que nous ayions abandonné la pâte que nous avions imaginée, & dont nous faisions journellement usage, peut-être plus de 60 ans avant que ce syrop fut connu, pour adopter cette production qui nous étoit étrangère, & dont la qualité étoit infiniment au-dessous de celle dont nous faisions usage avec succès depuis si long-temps; d'ailleurs, le syrop d'orgeat a encore l'inconvénient de s'aigrir en peu de jours, au lieu que la pâte qui a été fabriquée suivant les règles de l'Art,

peut ſe tranſporter & ſe conſerver pendant plus d'une année.

Trente-Unième Propoſition, page 126.

« Nous avons appelé toutes ces liqueurs » des liqueurs fraîches, 1°. parce qu'on les » ſert froides; 2°. parce qu'on eſt dans l'uſage, » en été, de les frapper de glace; & comme » cette action de les frapper de glace, eſt un » dérivé naturel des glaces proprement dites, » on comprendra aiſément ce que c'eſt que » frapper de glace une liqueur, lorſque » nous aurons donné la manipulation des » glaces. »

Trente-Unième Obſervation.

Les Médecins ont appelé ces liqueurs des liqueurs fraîches, parce que les principes qui les conſtituent ſont rafraîchiſſans, & qu'ils ont toujours ordonné l'uſage de ces liqueurs, à cauſe des vertus qu'elles ont de déſaltérer, de ralentir le mouvement de nos fluides, & de calmer l'effervеſcence du ſang. Avant d'attaquer cette doctrine, qui eſt auſſi ancienne

ancienne que la Médecine, & qui a été adoptée par tous les Médecins, M. Machy auroit dû mieux établir la ſienne; cela lui étoit d'autant plus facile, qu'en ouvrant un nouveau cours de chimie, il ſeroit peut-être parvenu à démontrer que ces Meſſieurs n'y entendent plus rien; que c'eſt dans ſon laboratoire où l'on puiſe les grands principes de médecine; que les mixtes agiſſoient effectivement autrefois en raiſon des principes qui les conſtituoient, mais que ces mêmes mixtes n'agiſſent plus aujourd'hui qu'en raiſon des différens degrés de chaleur ou de refroidiſſement des liqueurs dans leſquelles ils auroient été délayés; que ceux des mixtes qui ſont naturellement actifs, ne ſeroient même plus ſuſceptibles de réaction, ſi l'on en faiſoit uſage ayant été refroidis, & que les ſucs des fruits acides ne conſerveroient leur vertu rafraîchiſſante qu'autant qu'ils auroient été refroidis dans la glace. Cette doctrine auroit peut-être été difficile à établir; mais les grands talens ne brillent qu'en raiſon des obſtacles; & ce nouveau ſyſtême, s'il avoit pu faire fortune, auroit immortaliſé ſon Auteur.

Quant à l'action de frapper ces liqueurs de glace, qu'il a établie comme devant être un dérivé des glaces proprement dites, cette proposition nous paroît d'autant plus difficile à expliquer, que je ne conçois pas quel pourroit être le genre d'analogie qu'il a cru devoir établir entre deux opérations qui sont totalement différentes, puisque le refroidissement des liqueurs fraîches consiste simplement à mettre le vaisseau qui contient la liqueur, dans un seau rempli à moitié d'eau, & y ajouter la glace grossièrement pilée; au lieu que l'opération de convertir ces liqueurs en neige, consiste à produire le plus grand froid connu, & suivant la méthode que nous établirons.

Trente-Deuxième Proposition, ibid.

« Les mêmes liqueurs dont nous venons » de parler à titre de liqueurs fraîches, li- » queurs auxquelles on doit associer la crême » plus ou moins composée & les fromages, » ces liqueurs sont susceptibles d'être con- » verties en glace, & dans cet état procurent

» une ſatisfaction de plus à celui qui s'en
» régale. »

Trente-Deuxième Obſervation.

Comment M. Machy a-t-il pu concevoir que des liqueurs fraîches, telles que celles dont il a donné les formules, ſoient ſuſceptibles d'être converties ſous la forme d'une neige qui doit être onctueuſe, & preſque auſſi ſolide que la pâte de biſcuits ? Puiſqu'il avoit deſſein de traiter cette matière, il ſemble qu'il auroit dû répéter les différentes opérations qu'il vouloit indiquer ; & s'il avoit pris cette peine, il auroit vraiſemblablement remarqué que ces liqueurs n'étoient pas aſſez chargées de fruits & de ſucre, & par conſéquent qu'elles n'avoient pas aſſez de conſiſtance pour ſupporter les effets de la congellation ; que cette opération ne pouvoit produire dans ſes liqueurs que de petits glaçons preſque inſipides, amoncelés les uns ſur les autres, de manière qu'elles ne ſeroient plus préſentables ſous aucune forme quelconque, parce que l'action de les glacer leur

fait encore éprouver un degré confidérable d'altération.

Trente-Troifième Propofition, page 127.

« Dans les endroits où l'on prépare beau-
» coup de glaces à-la-fois, il eft encore ef-
» fentiel d'avoir une cave; cette cave eft un
» coffre de bois bien épais, dont les dimen-
» fions font indifférentes, pourvu que la
» forme reffemble à un quarré long. »

Trente-Troifième Obfervation.

Cette cave, dont M. Machy décrit fimplement la caiffe, n'a été imaginée qu'à l'occafion des glaces en mouffe. Cette efpèce de glaces étoit compofée avec la crême crue, dans laquelle on faifoit entrer du fucre; & on aromatifoit le mélange avec l'eau de fleurs-d'orange; on fouettoit cette crême avec des verges de cannes; on levoit la mouffe à mefure qu'il s'en formoit fur la fuperficie; on la mettoit d'abord fur un tamis qu'on avoit placé fur une terrine de grais; & lorfque cette opération étoit finie,

on empliſſoit des gobelets de cryſtal de cette mouſſe, à laquelle on donnoit la forme pyramidale: on plaçoit enſuite ces gobelets dans la cave, & on glaçoit ſuivant la méthode ordinaire. On a enſuite appelé ces mouſſes de crême des glaces *à la Chantilly*, parce que feu M. le Duc y donna une ſuperbe fête, & l'on n'y ſervit que des glaces en mouſſe, ſous des formes & des couleurs différentes, qui n'étoient au fond que des crêmes qu'on avoit chargées de différentes eſpéces d'aromates.

Le Public, toujours avide de nouveautés, mais également ſuſceptible de retour quand ſes deſirs ſont frivoles, ſaiſit d'abord avec une eſpéce de fureur ces nouvelles formes de glaces; de manière que pendant un temps il n'étoit, pour ainſi dire, plus queſtion d'autres glaces que de celles qui étoient fabriquées à la Chantilly.

Enfin, cette nouvelle méthode fut bientôt oubliée. Le Public, qui n'aime pas la crême fouettée, a quitté l'uſage de ces mouſſes pour reprendre celui des crêmes plus ſolides; & les caves aux glaces ſont tombées en

ruine, depuis qu'on en a imaginé de nouvelles, propres à conſerver les glaces qui ont été moulées & peintes de manière à repréſenter au naturel les différens fruits & les animaux qu'on veut figurer. Si l'Auteur avoit pris la peine de viſiter les laboratoires aux glaces des trois principaux Artiſtes de cette capitale, il auroit vu qu'on y fabrique & qu'on y conſerve des glaces en très-grande quantité, ſans le ſecours de cette cave; d'ailleurs, un ſeul coup-d'œil ſur les différentes manières d'opérer de ces Artiſtes, auroit pu lui donner les premiers élémens de la manipulation des glaces; mais comme ces Artiſtes ne méritoient pas les honneurs d'un Ouvrage particulier, il a vraiſemblablement eſtimé qu'il valoit mieux ignorer cette partie, que de communiquer avec des êtres amphibies.

Trente-Quatrième Propoſition, page 128.

« Pour rendre plus facile la confection
» des glaces, je vais en prendre une pour
» exemple: ſoit donc la glace aux citrons.
» On prépare la limonade comme nous

» l'avons dit précédemment, avec cette dif-
» férence que l'on charge la liqueur d'un
» peu plus de ſuc de citrons, & qu'on fait
» fondre le ſucre dans l'eau & ſur le feu, ce
» qui donne à la glace une ſaveur ſucrée
» plus uniforme ; & quand cette liqueur eſt
» convertie en glace, on la tranſporte dans
» des vaſes de fayence ou de fer-blanc, dans
» la cave aux glaces. »

Trente-Quatrième Obſervation.

Quand les liqueurs qu'on ſe propoſe de ſoumettre à la congellation, ſeroient ſuſceptibles d'être compoſées de la même manière que la glace aux citrons que M. Machy donne pour exemple, qu'il nous ſoit permis de lui demander quelle ſeroit la quantité de citrons qu'il faudroit ajouter à chaque pinte de ſa limonade : un ou deux citrons qu'on ajouteroit de plus, ſerviroient bien à augmenter l'acidité de cette liqueur ; mais comme ils ne lui communiqueroient pas plus de conſiſtance, il arriveroit que ſa limonade glacée ne s'en convertiroit pas moins

en petits glaçons, comme il a été dit ci-devant, & cela malgré l'inutile précaution qu'il a indiquée, de faire fondre le ſucre ſur le feu. Si on ne lui avoit pas laiſſé ignorer que les liqueurs qu'on deſtinoit à la confection des glaces, avoient toujours été appelées ſorbets, cette dénomination auroit pu exciter ſa curioſité, & il ſeroit peut-être parvenu à découvrir, non-ſeulement l'étymologie de ce mot, mais encore que la combinaiſon de ces liquides eſt toute différente de celle des liqueurs rafraîchiſſantes; alors il n'auroit pas donné pour exemple la compoſition d'un ſeul fluide, puiſque chacune de ces différentes liqueurs exige une manipulation particulière, ainſi qu'on va le voir.

Exemples de la différence qu'il y a entre le compoſé des liqueurs fraîches & celui des liquides qu'on ſoumet à la congellation.

1°. Pour compoſer la limonade que l'Auteur deſtine à être convertie en glaces, il fait fondre huit onces de ſucre dans une

pinte d'eau, dans laquelle il exprime quatre citrons; au lieu que pour préparer la même quantité de ſorbets de citrons, nous y faiſons diſſoudre vingt-quatre onces de ſucre, & nous y faiſons entrer le ſuc de neuf ou dix citrons.

2°. Quand nous préparons le ſorbet d'oranges, nous meſurons une pinte d'eau, dans laquelle nous faiſons fondre vingt-deux onces de ſucre, & nous exprimons le ſuc de huit oranges & de deux citrons, tandis que le ſorbet de crême blanche ne peut ſupporter que cinq onces de ſucre par pinte.

3°. Pour compoſer les liqueurs de fruits, l'Auteur fait également fondre huit onces de ſucre dans une pinte d'eau, & il fait écraſer quatre ou huit onces de fruits, ſur leſquels il jette l'eau ſucrée; mais les gens de l'Art, pour compoſer la même quantité de ſorbet de groſeilles, font d'abord écraſer quatre livres de ce fruit, huit onces de framboiſes, & après une heure d'infuſion, ils paſſent le tout au travers d'un tamis, & y font diſſoudre vingt-deux à vingt-quatre onces de ſucre.

4°. Pour préparer le ſorbet de ceriſes, on écraſe cinq livres de ce fruit, dans le ſuc duquel on mêle une chopine d'eau, & deux cuillerées à café d'eſprit de citrons; on laiſſe infuſer pendant deux heures; on fait couler au travers d'un gros linge; on exprime le marc ſous la preſſe; on fait fondre vingt-deux onces de ſucre dans la liqueur, & on la filtre par la chauſſe de drap.

5°. Pour préparer le ſorbet de fraiſes, on écraſe quatorze onces de ce fruit, & on y fait entrer une pinte d'eau, une cuillerée d'eſprit de citrons, & dix-huit onces de ſucre.

6°. Pour le ſorbet de framboiſes, on écraſe douze onces de ce fruit, quatre onces de groſeilles pour une pinte d'eau, & dix-huit onces de ſucre.

Enfin, l'Artiſte ne doit jamais s'écarter de ce principe avoué, que les glaces doivent être rangées dans la claſſe des ſavons artificiels, au lieu que les liqueurs ſuſdites doivent entrer dans celle des liqueurs rafraîchiſſantes; & tous les ſorbets qui ſont chargés de fruits doivent être ramenés au même degré d'onc-

tuoſité que la crême cuite dans laquelle on auroit fait entrer trois jaunes d'œufs frais. On aura ſans doute lieu d'être bien ſurpris de trouver une diſproportion auſſi conſidérable entre les compoſitions de M. Machy & les nôtres ; mais nous prions ceux de nos Lecteurs à qui ces différences paroîtroient incroyables, de vouloir bien ſuſpendre leur jugement, juſqu'à ce qu'ils ſe ſoient donné la peine de répéter nos procédés reſpectifs.

Trente-Cinquième Propoſition, page 129.

« Il eſt inutile de revenir ſur les liqueurs » fraîches ; d'après ce qui a précédé, on voit » bien que ces liqueurs, miſes dans l'eau » réſultante de la fonte de la glace, & con- » ſervées dans la cave à la glace, y acquièrent » un degré de fraîcheur bien approchant de » celui de la neige même. »

Trente-Cinquième Obſervation.

M. Machy, après avoir traité des glaces, auroit pu & dû ſe diſpenſer de revenir ſur

les liqueurs fraîches, puiſqu'il n'y a aucune connexité entre celles-ci & les liqueurs qui ſont deſtinées à former les glaces; car, quoique la plupart des fruits qui entrent dans les liqueurs fraîches, ſoient également employés à la confection des glaces, les différences que nous avons établies entre ces liqueurs, tant par rapport à leurs parties conſtitutives, qu'en raiſon des effets que les unes & les autres doivent produire ſur nos organes, ces différences, dis-je, me paroiſſent ſi conſidérables, qu'on ne peut confondre leurs proportions & leurs propriétés ſans s'écarter des principes reçus. Il étoit encore auſſi inutile de revenir ſur la cave aux glaces, puiſque cet uſtenſile n'a jamais été d'aucune autre utilité que celle que nous avons indiquée.

Trente-Sixième Propoſition, ibid.

« Terminons par dire que le mouvement » qu'on donne à nos liqueurs pour les gla- » cer, empêche le ſucre de s'en ſéparer à » l'inſtant de la formation de la glace, ce qui

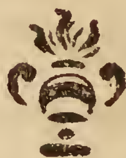
» arriveroit ſi la liqueur demeuroit tran-
» quille dans la *ſorbétière.* »

Trente-Sixième Obſervation, & principes généraux ſur la congellation.

Quoiqu'il ſe forme des glaçons quand la liqueur demeure tranquille dans la ſorbétière, cet effet ne provient pas de ce que le ſucre s'en ſépare, mais bien de ce que la liqueur eſt trop maigre, c'eſt-à-dire, qu'elle n'auroit pas été aſſez abondamment chargée de fruit & de ſucre. Cet effet provient encore, en partie, de l'humidité que le froid exceſſif produit, & qui pénètre les pores de la ſorbétière. Rien ne ſert mieux à démontrer que le ſucre ne ſe ſépare pas de la liqueur lors de la formation de la glace, que l'impoſſibilité où nous ſommes de convertir en glaces aucune des liqueurs qui auroient été chargées d'une quantité ſurabondante de ſucre. A l'égard du mouvement intérieur que nous donnons à la liqueur ſoumiſe à la congellation, il conſiſte à détacher les parties de glace qui ſe forment d'abord à la circon-

férence de la ſorbétière, à l'effet de les ramener au centre de la liqueur, parce que ces parties de glace déjà formées, tendent à la refroidir plus uniformément. Quand on a réitéré pluſieurs fois cette opération, & que la liqueur a perdu toute ſa tranſparence, alors on agite fortement ce liquide avec une cuiller appelée *houlette*, parce que cette action tend à réunir plus intimement toutes les parties congelées; c'eſt ce qu'on appelle travailler les glaces.

Quant au mouvement qu'on donne à la ſorbétière, en la tournant rapidement en ſens contraire, cette action n'a pour objet que d'accélérer la congellation, parce que l'expérience nous a démontré que ce mouvement produiſoit un plus grand froid, & que l'opération étoit plus prompte.



CHAPITRE II.

Des Principes généraux.

LES LIQUEURS composées qui concernent la profeſſion des Diſtillateurs ou Marchands de Liqueurs, ſont ou ſpiritueuſes ou aqueuſes; elles ſont toutes plus ou moins imprégnées du principe eſſentiel des plantes, des fleurs, des graines, &c. & du ſuc des fruits aromatiques qu'on retire par le moyen de l'infuſion ou macération, & enſuite par la diſtillation, comme auſſi par celui d'une ſimple infuſion dans l'eſprit-de-vin commun, dans l'eſprit-de-vin alkoholiſé, dans l'eau-de-vie rectifiée, dans les eaux diſtillées, de pluie ou de rivière, ainſi que par le moyen de l'expreſſion.

Quoique nous ayons déjà prévenu dans le Diſcours Préliminaire, que la bonté de ces liqueurs dépend non-ſeulement de la pureté des principes ſpiritueux & aqueux qui ſont deſtinés à en être la baſe, mais encore de la

bonne qualité des ſubſtances aromatiques qui doivent y entrer comme parties conſtituantes, nous obſerverons ici que l'Artiſte ne doit négliger aucun des moyens qui ſont néceſſaires, & qui peuvent concourir à diriger le choix qu'il doit faire de ſes fruits.

Si nos Artiſtes étoient plus à portée de cultiver, ou récolter & conſerver les ſimples & les fruits dont ils font uſage, nous aurions établi quelques règles générales qui pourroient tendre à en perfectionner la qualité ſpécifique; mais comme ces plantes végètent dans des contrées éloignées des capitales où réſident les Arts, nous ne pouvons indiquer d'autres règles que celles qu'on peut établir par l'uſage des ſens de la vue, de l'odorat & du goût.

Cette eſpéce d'analyſe préliminaire eſt une ſcience qui exige non-ſeulement des connoiſſances qu'on ne peut acquérir que par la pratique, mais cette ſcience dépend encore de la ſenſibilité des organes; car l'expérience nous fournit la preuve que les apparences extérieures peuvent encore nous tromper.

tromper. Ainſi, tous ceux dont les organes ſenſitifs ne ſeroient pas aſſez délicats pour les aſſurer de la bonne qualité des fruits ſur leſquels ils ſe propoſent d'opérer, devroient ſe deſtiner à exercer une autre profeſſion, parce que toutes les compoſitions qui concernent celle des Diſtillateurs, dépendent preſque toujours du goût & de l'odorat.

CHAPITRE III.

Du choix des fleurs & des fruits.

ON CHOISIRA les fleurs & les fruits qui ont plus d'odeur, de ſaveur & de couleur; car chacune de ces eſpéces ſe diſtingue auſſi par la couleur qui lui eſt particulière, comme le ſafran, par ſa couleur jaune, tirant ſur le rouge foncé; la canelle, par ſa couleur jaune, un peu rougeâtre; la vanille, par ſa couleur brune, tirant ſur le noir; la violette, par ſa couleur bleue de Roi; les fraiſes, par leur couleur rouge, tirant ſur le cramoiſi; le citron, par ſa couleur jaune-claire, & les

oranges, par leur couleur aurore. Lorſqu'on fera proviſion de ces derniers fruits, ainſi que des cédras, bergamotes, poncires, limettes, &c. à deſſein de les conſerver pour en uſer au beſoin, il faudra choiſir ceux dont les écorces ſont bien fines, liſſes, & qui ſont plus abondamment pourvus d'huile eſſentielle; car quand les petites cellules qui renferment les particules huileuſes, ne ſont pas ſuffiſamment remplies de ce principe eſſentiel, les interſtices qui les ſéparent les unes des autres, étant plus lâches, ſe rempliſſent d'une quantité ſurabondante d'eau qui produit la fermentation putride, laquelle pénètre dans l'intérieur du fruit, ce qui fait que l'uſage du ſuc qu'il renferme, n'eſt plus applicable qu'aux teintures des étoffes.

On donnera la préférence aux ſimples, aux graines & aux fruits, dont les pellicules qui leur ſervent d'enveloppes ſeront bien tendues, parce que ce ſigne extérieur eſt une marque certaine que ces fruits contiennent plus de principes, qu'ils n'ont été cueillis qu'après avoir reçu tous les degrés de coction néceſſaire.

Quand les fruits ne ſont pas aſſez abondamment pourvus de principes eſſentiels, ce qui peut être occaſionné, ſoit par la mauvaiſe culture des plantes, ſoit auſſi par l'intempérie des ſaiſons, l'Artiſte peut réparer ce défaut de qualités, en augmentant les quantités proportionnelles de ces fruits; mais lorſque leur ſaveur naturelle a été altérée ou dénaturée, ſoit par quelque cauſe accidentelle, ſoit parce que les plantes qui les ont produits n'ont point été naturaliſées, ces fruits doivent être rejetés comme inutiles; car on ne connoît encore aucun moyen aſſez puiſſant pour corriger ces défectuoſités. L'Artiſte doit être d'autant plus ſur ſes gardes pour le choix des fruits & des graines, qu'il y en a une infinité d'eſpéces dont la ſaveur déſagréable ne ſe développe que pendant ou après la manipulation, telles que la graine du café qui auroit été conſervé dans un magaſin trop humide, ou dans quelque autre lieu où il y auroit des caiſſes de citrons, de ſavon, ou toute autre ſubſtance odoriférante; les oranges & les citrons qui auroient été affectés de la gelée, ou cueillis ſur

des arbres qui n'auroient pas été greffés, ont une ſaveur ſi déſagréable, qu'un ſeul de ces citrons ſuffit pour gâter cinquante pintes de limonade. Les amandes du cacao qu'on garderoit trop long-temps après avoir été réduites en pâte & ſans addition de ſucre, contracteroient un goût de ſavon ſi conſidérable, que cette ſaveur abſorberoit celle des aromates qu'on feroit entrer dans le chocolat qui auroit été fabriqué avec ce cacao. La vanille & la canelle qui auroient contracté un goût de moiſi ou de ſavon, lequel ſeroit, à la vérité, imperceptible, parce qu'il ſeroit maſqué en partie par le principe aromatique de ces fruits, produiroient une ſaveur déſagréable dans l'eſprit-de-vin, les ſyrops, ou la liqueur du chocolat.

Nous obſerverons encore que les amandes douces, les piſtaches, les avelines, &c. qui ſont ſuſceptibles de contracter un goût de rance, ne manifeſtent ſenſiblement leur ſaveur, que quand ces fruits ont été délayés dans l'eau ſucrée.

Quand on employera les fleurs d'oranges, d'œillets, de roſes, de violettes, de jonquilles,

de jaſmins d'Eſpagne, &c. il faudra non-ſeulement les choiſir nouvellement cueillies, mais que ces fleurs ſoient encore bien nourries & bien sèches; car quand elles ont été cueillies immédiatement après la pluie, ou qu'elles ont été mouillées à deſſein d'en augmenter le poids, & de les faire paroître plus nourries ou plus fraîchement cueillies, l'humidité ſurabondante dont ces fleurs ſont remplies, fait qu'il ſe produit un mouvement de fermentation aſſez conſidérable, pour que la ſaveur acerbe ou herbacée de leurs calices & de leurs piſtiles, ſe mêle & abſorbe la majeure partie du parfum des pétales & des étamines de la fleur, qui y ſont adhérentes.

Nous avons encore remarqué que les fleurs qui ont été cueillies à propos, & dans le temps de la première pouſſe, que ces fleurs, dis-je, étoient plus odorantes que celles qu'on cueille dans le temps de la ſeconde, troiſième ou quatrième pouſſe; & on trouvera auſſi que celles qu'on recueille en automne, contiennent plus que moitié moins de principes.

aromatiques, que celles qui ont été cueillies au printemps.

On ne doit employer les fleurs de ſafran, de tilleul & de ſureau, que quand elles auront été artiſtement deſſéchées à l'ombre, parce que ces fleurs ſont imprégnées d'un ſel volatil qui contient la ſaveur naturelle de la plante, & dont on ne peut ſe débarraſſer qu'en les faiſant ſécher à un air libre. Les fleurs du ſafran ſont ſi fortement imprégnées de cette ſaveur, que la teinture qu'on en retireroit, même après que ces fleurs ont été deſſéchées, auroit encore le goût naturel de la feuille qui forme le réſidu de la liqueur, ſi l'on négligeoit d'en expulſer cette partie par le moyen d'une opération préliminaire que nous donnerons à l'article du ſcubac.

On n'emploiera les plantes que quand elles auront acquis le degré de maturité parfaite. On reconnoît ce terme, quand les fleurs commencent à s'épanouir. Les bonnes qualités des fruits dépendent auſſi de leur maturité : on ne doit recueillir les ſemences que

quand elles ſont parfaitement mûres, & on choiſira encore dans chacune des eſpéces celles qui ſont groſſes, bien nourries, bien entières, d'une odeur forte, d'une ſaveur pénétrante & agréable.

Les baies & les ſemences aromatiques féches ſeront conſervées dans des boîtes bien fermées, garnies de papier blanc, & elles ſeront employées dans le courant de l'année; car ſi les unes & les autres étoient conſervées plus long-temps, elles perdroient une grande partie de leurs parfums, & on ſeroit non-ſeulement obligé d'augmenter les doſes, mais les eſprits aromatiques qu'on en retireroit, ſeroient encore beaucoup moins agréables.

Quoique les liqueurs fraîches & les glaces ſoient ſuſceptibles d'être variées à l'infini, les fruits qu'on fait le plus ordinairement entrer dans ces liqueurs, peuvent néanmoins ſe réduire aux graines de melons d'Italie, aux amandes douces, aux fraiſes, groſeilles, ceriſes, framboiſes, à l'épine-vinette, aux pepins de grenade, au ſuc des citrons, des oranges, &c.; & les ſubſtances qui ſont ſeule-

ment applicables à la compoſition des glaces, ſont les cédras, l'ananas, la lime-douce, la bigarade, la bergamote, le poncire, toutes les eſpéces de pêches, les prunes de reine-claude, de mirabelle, le raiſin-muſcat, la fleur-d'orange confite au liquide, les poires de rouſſelet, les avelines, la crême blanche, la crême brûlée, celle aux piſtaches, à la vanille, à la canelle, au chocolat, &c.

On choiſira des amandes de Provence, groſſes, bien renflées, & qui ſoient de l'année, parce qu'elles ſe ranciſſent en vieilliſſant.

On choiſira la graine de melons d'Italie, qui ſoit bien nourrie & bien mondée de ſon enveloppe.

On prendra les fraiſes rondes, un peu allongées, d'une belle couleur rouge, vive, animée, & fraîchement cueillies. On doit encore obſerver que les fraiſes qu'on cueille dans les bois, contiennent plus de principes vineux, aromatiques, que celles qui ſont expoſées à l'ardeur du ſoleil, parce que la trop grande chaleur développe & fait évaporer le ſel acide qui contient la majeure

partie du parfum de ce fruit. Tous ceux qui cultivent le fraiſier dans nos jardins, conviennent que la qualité du fruit qui provient du plant qu'ils ont levé dans les bois, eſt ſupérieure pendant quelques années; mais ces cultivateurs n'ont pas encore remarqué que cette plante réuſſiroit également bien étant placée ſous les arbres de leur jardin, & que ce fruit ne dégénère qu'en raiſon de ce qu'ils expoſent leur plant de fraiſiers à la trop grande ardeur du ſoleil.

On donnera toujours la préférence aux framboiſes qui auront une belle couleur rouge, qui ont plus d'odeur, & qui ſeront mieux remplies: quoique les principes qui conſtituent ce fruit, ne ſoient pas plus intimement liés enſemble, que ceux qui conſtituent les fraiſes, comme les baies de framboiſes ſont entaſſées & jointes les unes aux autres, que les feuilles du framboiſier ſont plus larges que celles du fraiſier, & que ces feuilles ſont encore diſpoſées de manière que les rayons du ſoleil ne tombent pas directement ſur le fruit, ces arbriſſeaux peuvent être cultivés en plein champ, ſans que

ce fruit éprouve aucune altération, pourvu, toutefois, qu'on le cueille ſitôt qu'il aura atteint le degré de maturité.

Les groſeilles qui viennent de Noiſy, ainſi que toutes celles qui proviennent des groſeillers cultivés en plein champ, doivent être préférées à celles qu'on recueille dans nos jardins, à moins que les arbriſſeaux qui produiſent celles-ci ne ſoient bien expoſés au ſoleil; car nous avons remarqué que tous les grains de ce fruit qu'on cueille ſur des groſeillers qui ſont expoſés à l'ombre, étoient plus gros que ceux qui ſont au ſoleil, mais que ceux-ci étoient plus ſavoureux; ainſi, on choiſira la groſeille dont les grains ne ſeront ni trop gros ni trop petits, d'une belle couleur rouge, claire, tranſparente, & d'une acidité agréable; & celle qu'on appelle vulgairement groſeille blanche, quoique le ſuc qu'on en retire ſoit un peu moins acide, eſt plutôt une variété du fruit précédent, qu'une véritable eſpéce: ainſi, on peut l'appliquer aux mêmes uſages que la groſeille rouge.

On n'emploiera l'épine-vinette, que quand

elle aura acquis sa maturité parfaite, parce que la finesse du parfum de ce fruit ne se développe que lorsqu'il a reçu tous les degrés de coction nécessaire, & qu'on y ajoute un peu d'esprit de citrons.

On préférera toujours les cédras, citrons, bergamotes, grenades, ainsi que les autres fruits aromatiques qui viennent d'Italie, parce que le parfum & le suc de ces fruits sont plus agréables que ceux de Provence; & comme il y a trois espéces de grenades, on choisira celles qui ont un goût agréable, plus vineux, & qui sont plutôt douces que trop aigres, parce qu'on y fait également entrer l'esprit de citrons.

A l'égard des articles qui concernent les huiles essentielles, les baumes & les résines, ces différentes parties ont été supérieurement traitées par M. Hoffman (1), & je ne pourrois mieux développer les principes que ce célèbre Artiste a établis, qu'en copiant littéralement tout ce qui a été dit sur ce sujet.

---

(1) Voyez les Observations physiques & chimiques d'Hoffman, tom. 1, p. 1.

D'ailleurs, comme les huiles essentielles qu'on retire des végétaux sous la forme naturelle, ne peuvent se fabriquer que dans les pays où les fruits sont plus abondans, & que celles que nous retirons de ces différens fruits, pour en constituer la base de nos liqueurs, sont presque toujours sous la forme de teintures, nous traiterons plus particulièrement cette partie, aux articles de l'infusion & de la distillation des esprits aromatiques.

CHAPITRE IV.

De l'Eau-de-Vie.

Nos anciens Chimistes ayant remarqué que les propriétés qu'ils avoient attribuées à l'eau-de-vie, dépendoient absolument du degré de pureté de cette liqueur, la rectifioient sept fois, & la faisoient circuler pendant six semaines dans un pélican, en y appliquant un degré de chaleur modérée.

Si nous n'estimions les procédés de ces

Artiſtes, qu'en raiſon des idées que nous avons conçues de nos eaux-de-vie rectifiées, nous ſerions diſpoſés à croire que leurs opérations tendoient plutôt à augmenter l'ardeur de l'eau-de-vie, qu'à en adoucir l'âcreté, ou que la multiplicité des rectifications & circulations tendroit également à détruire les principes conſtituans de cette liqueur; mais ſi nous cherchons à pénétrer les motifs qui ont déterminé les procédés de nos Anciens, nous parviendrons à effectuer les mêmes opérations, & nous trouverons alors que les liqueurs qui en résultent ſont plus onctueuſes, quoique plus déliées; que la ſaveur qui ſe fait ſentir, & l'odeur qui s'en exhale, en ſont auſſi plus agréables. Nous ſerons d'abord convaincus que les propriétés par nos Médecins-Chimiſtes ont attribuées à leur eau-de-vie, avoient été établies ſur des principes fondés ſur ce que l'expérience leur avoit démontré que cette liqueur produiſoit de meilleurs effets ſur nos organes, que les différens vins aromatiques dont on avoit fait uſage en médecine juſqu'à l'époque de cette nouvelle découverte. Enfin, après

avoir réfléchi, tant sur les opérations de ces Artistes, que sur les principes constitutifs des eaux-de-vie qui sont actuellement dans le commerce, je mis la main à l'œuvre, & je répétai ces opérations, en suivant la méthode ci-après.

Expériences.

Je mesurai d'abord douze pintes d'eau-de-vie de Coignac, auxquelles j'ajoutai quatre pintes d'eau de rivière bien limpide; je laissai le tout en dissolution, & huit jours après ce mélange, je distillai dans un alembic d'étain, suivant les règles de l'Art, & je retirai dix pintes de liqueur, que je mêlai avec la même quantité d'eau que ci-dessus: huit jours après ce mélange je distillai pour la seconde fois; & lorsque j'eus obtenu neuf pintes & demie de liqueur, je démontai l'appareil, je jetai le résidu comme j'avois fait la première fois; je nétoyai mon vaisseau, que j'exposai à un air libre, parce qu'il avoit une odeur désagréable, & j'observai que le produit étoit encore ardent, mais que son odeur

& sa saveur étoient beaucoup plus agréables; j'y versai quatre pintes d'eau; je laissai le mélange en dissolution pendant quinze jours; je distillai pour la troisième fois, & je retirai neuf pintes de liqueur, avec laquelle je mêlai quatre autres pintes de la même eau, & à l'instant de ce mélange, la liqueur est devenue laiteuse; & en proportion de ce qu'elle recouvroit sa transparence, il s'établissoit un mouvement intérieur, de manière qu'il s'élevoit du fond du vaisseau une quantité considérable de petites bulles sphériques, dont la couleur étoit d'un blanc extrêmement brillant: ces bulles montoient jusques sur la superficie de la liqueur, où elles disparoissoient en se choquant les unes contre les autres. Ce mouvement fut très-violent pendant deux jours; il se ralentit ensuite, & toutes ces bulles disparurent le quatrième jour. Je laissai reposer cette liqueur pendant trois semaines, & je remarquai que le fond du vaisseau étoit couvert d'une espéce de poussière blanche, dont les particules étoient extrêmement fines; je versai le tout dans ma cucurbite, & je distillai pour la quatrième

fois; je laiſſai couler la liqueur juſqu'à ce que j'en euſſe obtenu huit pintes $\frac{3}{4}$, dans leſquelles je mis la même quantité d'eau que ci-devant. Cette liqueur eſt également devenue laiteuſe; le mouvement qui s'eſt établi, a duré vingt-quatre heures de plus, & le dépôt qui s'eſt précipité au fond du vaiſſeau, étoit encore plus conſidérable qu'auparavant. Je laiſſai repoſer pendant un mois; je diſtillai pour la cinquième fois; & lorſque j'eus obtenu huit pintes & demie de liqueur, je démontai l'appareil, & j'obſervai mon réſidu, que je trouvai encore un peu nébuleux & blanchâtre; mais comme il n'avoit aucune ſaveur déſagréable, j'eſtimai que mon eau-de-vie étoit au degré de ſimplicité dont cette liqueur peut être ſuſceptible. En conſéquence, je nétoyai la même cucurbite, je la chargeai avec la liqueur qui formoit le réſultat de mes opérations, je la plaçai dans ſon bain-marie, & je l'armai d'un chapiteau aveugle, dont la calotte étoit ſurmontée d'un collet qui avoit dix-huit pouces de hauteur ſur cinq de diamètre; la jointure ayant été bien hermétiquement

luttée,

luttée, je procédai à la circulation de ma liqueur, en l'entretenant pendant 30 jours au 72e degré du thermomètre de Réaumur; je laissai refroidir pendant deux jours; je démontai l'appareil; je versai ma liqueur par inclination, & je trouvai qu'il s'étoit fait quelque légère incrustation aux parois de mon alembic; mais je trouvai aussi que cette liqueur étoit plus savoureuse, quoique très-déliée, que son odeur étoit aussi agréable que celle de l'éther, quoique différente de celle-ci, & qu'elle faisoit éprouver moins d'ardeur au palais, quoique plus spiritueuse qu'elle n'étoit avant d'avoir subi ces différentes opérations.

Comme toutes les remarques que je pourrois ajouter, tant par rapport aux différens effets qui se produisent, que sur la manière d'être particulière de cette eau-de-vie, ne pourroient que donner des idées très-imparfaites de ces opérations, nous exhortons simplement tous ceux qui prendront la peine de les répéter, d'observer avec la même attention tous les produits & les résidus qui résulteront de chacun de ces procédés, &

nous ſommes perſuadés d'avance qu'ils con-clueront avec M. Brouaut (1) que toutes les eaux-de-vie qui ſeront manipulées ſuivant les principes de nos *Bouilleurs*, ſont plutôt des eaux-de-mort, & que ces eaux-de-vie ne ſont pas plus applicables à l'uſage de la mé-decine, qu'à former la baſe de nos liqueurs aromatiques.

Les réflexions que j'avois faites, tant ſur ce qui concernoit les frais exceſſifs qui ré-ſultoient des opérations de nos anciens Chi-miſtes, que ſur les mauvaiſes qualités des eaux-de-vie qui ſont dans le commerce, m'avoient engagé à traiter cette matière; mais comme je me diſpoſois à rédiger mon travail, je fus informé que M. Duhamel du Monceau s'occupoit ſérieuſement de la même partie; je ceſſai mon travail; & les idées que j'avois conçues de la ſupériorité des talens de ce Savant, ſe réalisèrent ſi bien, que peu de temps après, cet illuſtre Acadé-micien, qui n'aſpire à d'autre honneur qu'à celui d'être utile à ſes concitoyens, remit

(1) Voyez ſon Anatomie du Vin & de l'Eau-de-Vie.

généreusement tous les fruits de son travail à M. Machy, qui en a fait la première Partie de son Art du Distillateur-Liquoriste.

Quoique cette Partie soit le meilleur ouvrage qui ait encore paru dans ce genre, comme son Éditeur a cru devoir l'enrichir de son style épigrammatique, nous nous sommes permis d'ajouter ici quelques observations, qu'on estimera peut-être pouvoir servir à completter cette importante matière. Si cela arrivoit ainsi, j'aurois rempli l'objet que je m'étois proposé, lorsque je conçus l'idée de traiter la même Partie.

Trente-Huitième Proposition, page 6.

« Dans les Pays du Nord, où d'ailleurs on » a très-peu de précautions sur les vaisseaux » de cuivre, qui sont comme des médailles » antiques garnies d'un enduit luisant, épais » de verdet, &c. »

Trente-Huitième Observation.

M. Machy nous fait bien remarquer que les chaudières des Bouilleurs des habitans du

Nord ſont enduites de verdet; mais il ne nous fait pas obſerver que nos Fabricans d'eau-de-vie ne ſont pas plus délicats ſur cet article, puiſque la plupart d'entre-eux ſont encore dans l'uſage de ſe ſervir de chaudières de cuivre qui n'ont pas été étamées. Cet objet devoit néanmoins lui paroître aſſez intéreſſant pour l'engager à démontrer la néceſſité que ces vaiſſeaux ſoient non ſeulement étamés, mais encore que la nature des étamages, qui ne ſe font plus aujourd'hui qu'au moyen d'un mélange de plomb avec l'étain, ne pouvoit produire un rempart aſſez puiſſant pour réſiſter à l'action de l'acide tartareux qui réſide dans le vin, parce que cet acide ayant la faculté de pénétrer les molécules du plomb qui forme une partie de l'étamage, a également celle d'attaquer les particules cuivreuſes de la chaudière, & de s'en charger de manière qu'en très-peu de temps les liqueurs qui réſulteroient de ces opérations, ne ſeroient preſque pas plus ſalubres que celles qui auroient été diſtillées dans un vaiſſeau de cuivre qui n'auroit pas été étamé. Or, comme M. Machy

ne devoit pas ignorer que les étamages qui ſe font avec le ſel ammoniac & l'étain de Cornouailles, étoient ſeuls de nature à prévenir ces inconvéniens, il n'auroit pas dû négliger cet article : alors ceux de nos Fabricans d'eau-de-vie, qui ont encore l'ame aſſez ſenſible pour s'intéreſſer à la conſervation de leurs concitoyens, auroient d'autant plus volontiers adopté ce moyen, qu'il offroit encore un objet d'économie, parce que ces étamages durent auſſi long-temps que la chaudière, & empêchent la corroſion de ſes parois ; car, quoique l'eſprit-de-vin ait la propriété de dulcifier les acides les plus corroſifs, l'expérience nous a également démontré que cet eſprit eſſentiel n'avoit cette propriété, qu'en raiſon de ce qu'il auroit été déphlegmé autant qu'il eſt poſſible. Or, l'eſprit-de-vin qui conſtitue en partie la liqueur appelée eau-de-vie, ſe trouvant délayé & étendu dans une égale quantité d'eau, ne peut plus avoir d'autre faculté, que celle de ralentir les effets des particules métalliques dont il ſe feroit chargé pendant l'opération, & que cette liqueur tiendroit

en diſſolution. M. Machy conviendra que ces Obſervations auroient dû entrer dans ſon Traité de l'Eau-de-Vie.

Trente-Neuvième Propoſition, pag. 10.

« La piéce la plus eſſentielle au Bouilleur, » c'eſt la chaudière ; cette piéce eſt de cuivre, » & elle repréſente aſſez bien une poire ap- » platie par ſa pointe ; & elle eſt composée » d'un fond, d'une calotte, d'un collet ſur- » monté d'une chape ou tête de mort. »

Trente-Neuvième Obſervation.

Une des piéces les plus eſſentielles aux Bouilleurs, ſeroit, ſans contredit, le réfrigérant dont leurs alembics ou chaudières devroient être garnis. Pour connoître toute l'importance de cette piéce, il ſuffit d'avoir les premiers élémens de la diſtillation, & il ſera facile de concevoir alors, que toutes les liqueurs qui ſeront diſtillées ſans le ſecours d'un réfrigérant, ſe trouveront toujours chargées de corpuſcules hétérogènes, à moins que le feu qu'on appliqueroit aux vaiſſeaux diſtillatoires, ne fût

modifié de manière que l'air extérieur qui environneroit la chape ou tête de mort de ce vaiſſeau, ne fût refroidi ſuffiſamment pour condenſer en liqueur toutes les vapeurs qui y ſeroient tranſportées par l'action du feu, à deſſein de former le produit de la diſtillation; mais quand ces différens degrés de chaleur & de froid ſeroient encore auſſi bien combinés qu'on pourroit le deſirer, comme ces ſortes d'opérations ne produiroient de liqueur qu'en raiſon de la capacité de la tête de mort, & que la quantité qui en réſulteroit pourroit encore ſe réduire à cinq ou ſix gouttes de liqueur par minute, on conçoit aiſément que cette méthode ſeroit inapplicable à la diſtillation de l'eau-de-vie, & que ce n'a vraiſemblablement été qu'après avoir éprouvé ces inconvéniens, que nos anciens Chimiſtes auront conçu l'idée de chercher un moyen qui pût concourir plus efficacement à la dépuration de leur liqueur de vie, & à accélérer en même-temps ſa diſtillation.

Or, comme de plus mûres réflexions tendent toujours à perfectionner nos idées,

celle-ci aura infailliblement porté nos Anciens à reconnoître la néceſſité d'établir un réfrigérant qui ſût propre à réduire en liqueur toutes les vapeurs qui ſe ſeroient exhalées par l'action du feu, & un ſerpentin dont l'office ſût de condenſer ces liqueurs au point de les rendre moins ſuſceptibles d'évaporation. En effet, quand on voudra obſerver phyſiquement les différens mouvemens qui ſe produiſent dans nos vaiſſeaux diſtillatoires, lorſqu'on fait l'extraction des liqueurs quelconques, on aura tout lieu d'être ſurpris que M. Machy ait négligé d'établir la néceſſité que la chaudière des Bouilleurs ſoit armée de ſon réfrigérant, lequel pût contenir une aſſez grande quantité d'eau pour envelopper la tête de mort qui eſt adaptée au collet, de ſorte que toute ſa circonférence ſoit baignée de deux ou trois pouces cubiques d'eau : or, comme cette piéce augmenteroit conſidérablement la peſanteur du chapiteau, & que c'eſt le ſeul inconvénient que nos Fabricans d'eau-de-vie puiſſent nous objecter contre l'uſage de cet important uſtenſile, à cette objection je répondrai

ſimplement que les avantages du réfrigérant étant bien ſupérieurs à ſes inconvéniens, il eſt facile de remédier à ceux-ci, en allégeant le poids du chapiteau, & pour cela il ne faudroit que deux anſes attachées au côté oppoſé à ſa cuvette, des cordes, une poulie pour l'enlever, & le retenir ſuſpendu en ligne perpendiculaire au-deſſus de la chaudière : ce moyen leur offriroit encore de quoi ſe dédommager en partie, parce que l'opération ſeroit moins longue, que ce chapiteau fatigueroit beaucoup moins, & qu'il ne contracteroit aucune odeur déſagréable.

Quarantième Propoſition, page 12.

« Nous ne nous ſommes pas arrêtés à dé-
» crire les appareils en uſage avant ceux des
» *Bouilleurs :* Raymond Lulle, Arnaud de
» Villeneuve, Libavius, Biringuccio, ſatis-
» feront ſur cela les curieux, peut-être au-
» delà de leurs deſirs. Il nous ſuffit que les
» appareils ſont la réforme plus ſimplifiée
» de ceux que des préventions mal conçues,

» des desirs mal fondés, peut-être, un en-
» thousiasme qui tient à la charlatanerie,
» avoient fait imaginer à nos anciens Chi-
» mistes. »

Quarantième Observation.

La description que M. Machy fait du serpentin, n'auroit rien offert d'intéressant à tout autre qu'à lui; mais il a ingénieusement su profiter de cette occasion pour louer les opérations des Fabricans d'eau-de-vie, & pour maltraiter nos anciens Maîtres. S'il avoit été plus de sang-froid, il auroit peut-être vu ces objets sous des couleurs différentes, & il auroit été moins ingrat à leur égard; & au lieu de leur prêter *une prévention mal conçue, des desirs mal fondés, & cet enthousiasme qui tient à la charlatanerie*, il auroit, au contraire, fait attention que, dans le temps que nos anciens Médecins-Chimistes travailloient aussi soigneusement à porter leur eau-de-vie au degré de perfection qui lui a fait mériter ce double nom d'eau & de vie, ces Savans ne prévoyoient assurément pas que

cette liqueur dût un jour former l'objet d'un grand commerce pour la Nation Françoiſe: en conſéquence ils n'avoient exercé leurs talens ſur cette liqueur, que ſous le ſeul point-de-vue de ſon utilité en médecine.

Des vertus que les Anciens ont attribuées à leur Eau-de-Vie.

A l'égard des propriétés que les Anciens avoient attribuées à leur eau-de-vie, il ſemble que ce devroit être aux Médecins à qui il appartient d'eſtimer ſi ces Artiſtes ont donné trop d'étendue aux vertus médicinales de cette liqueur. D'ailleurs, les traits piquans que M. Machy a lancés contre eux, ne détruiront pas leur doctrine, puiſqu'ils n'aboutiſſent à rien, & qu'ils ne peuvent pas plus nous perſuader, que les convaincre d'erreur ou de mauvaiſe foi; il auroit fallu répéter leurs opérations, obſerver les produits & les réſidus qui en réſultoient, & nous en démontrer l'inutilité, en établiſſant des moyens plus économiques, mais différens de ceux qui ont été adoptés par nos Fabricans d'eau-de-vie.

Depuis que les Médecins ont ſubſtitué à l'eau-de-vie l'uſage des teintures qu'on retire des fruits par le moyen de l'eſprit-de-vin, & qu'on a enſuite fait entrer ces eſprits aromatiques dans les liqueurs des Diſtillateurs, on ſeroit effectivement autoriſé à regarder aujourd'hui comme un excès de précautions, la quantité de rectifications que nos premiers Artiſtes faiſoient ſubir à leur eau-de-vie; & nous conviendrons même qu'on ſeroit parvenu à dépouiller leur eau-de-vie de ſa quantité ſurabondante d'acide tartareux qui lui donne la ſaveur ardente que fait éprouver cette liqueur; que les mêmes opérations auroient également ſervi à la dépouiller de ſon huile groſſière; que la majeure partie de ces inconvéniens, dis-je, auroit diſparu à la ſeconde rectification, ſi ces Artiſtes avoient eu la précaution de mettre trois parties d'eau-de-vie en diſſolution dans une quatrième partie d'eau de pluie, & en obſervant d'entretenir le mélange pendant un mois au même degré de chaleur, que celui que nous éprouvons dans la canicule, de le diſtiller enſuite, &

recommencer la même opération. Nous osons assurer à tous ceux qui voudront répéter cette expérience, qu'ils trouveront, ainsi que nous l'avons remarqué, que ces deux seules rectifications ont communiqué à cette liqueur tout le degré de salubrité dont elle peut être susceptible.

De la circulation de l'Eau-de-Vie.

A l'égard des soins qu'on prenoit de faire circuler l'eau-de-vie pendant six semaines dans un pélican, à un degré de chaleur qu'on estimoit devoir servir à lier plus intimement les parties constitutives de cette liqueur; comme j'ai remarqué que celle que j'avois fait circuler pendant un mois, étoit moins ardente & plus oléagineuse, les Médecins estimeront peut-être que cette espéce d'eau-de-vie que j'ai trouvée plus agréable, seroit aussi plus salubre, & plus propre à cicatriser les plaies récentes; mais les frais extraordinaires que ces opérations occasionnent, étant encore trop considérables pour être applicables aux eaux-de-vie qu'on destineroit au commerce, il convenoit d'établir des moyens moins dispendieux.

CHAPITRE V.

Principes particuliers ſur la diſtillation de l'Eau-de-Vie.

Si les Novateurs qui ont mérité l'approbation de M. Machy, pour avoir ſimplifié, ſelon lui, les opérations de nos Chimiſtes, avoient été d'auſſi honnêtes citoyens qu'ils paroiſſent avoir été d'avides marchands, ils auroient au moins fait en ſorte de diriger leur projet de réforme, de manière à s'aſſurer des moyens qui auroient pu concourir à dépouiller leur eau-de-vie, non-ſeulement des corps hétérogènes du vin, mais encore des particules métalliques que l'acide vineux auroit eu la faculté de diſſoudre pendant l'opération. Si l'Auteur avoit réduit à ſa juſte valeur la méthode qu'ils ont adoptée, il auroit été convaincu que ces prétendus Réformateurs avoient eux-mêmes le plus grand beſoin de réforme, & combien il étoit néceſſaire de leur indiquer d'autres moyens

qui n'auroient pas été plus dispendieux, & qui auroient au moins communiqué à cette liqueur tous les degrés de pureté qu'on pouvoit espérer d'une opération économique. M. Machy devoit d'autant mieux prendre ce parti, que cela n'auroit, pour ainsi dire, rien dérangé à l'ancienne routine de ces Bouilleurs, & que l'excédant des frais qu'il y avoit à faire, consistoit seulement, une fois pour toutes, à faire étamer leurs vaisseaux distillatoires avec le sel ammoniac & l'étain fin, & à armer ces vaisseaux de réfrigérans. Il avoit des moyens d'autant plus victorieux pour les convaincre de la nécessité d'adopter ce sentiment, qu'il suffisoit, 1°. de démontrer la puissance que l'acide tartareux a la faculté d'exercer, tant sur le cuivre que sur le plomb; 2°. que les vapeurs qui sont transportées par l'action du feu, & qui doivent former le produit de la distillation, ne se convertissent en liqueur, qu'en raison de ce qu'elles se trouvent dans un air assez rafraîchi pour les condenser; & que, quand il arrive que la chape ou tête de mort du vaisseau se trouve dépourvue de réfrigérant, ces

mêmes vapeurs ſont contraintes alors d'enfiler le bec du chapiteau, ſans avoir pu acquérir la faculté de ſe transformer en liqueur, ſi ce n'eſt par le contact du froid qu'elles rencontrent en parcourant le ſerpentin, d'où elles coulent dans le récipient, & ſans avoir éprouvé aucune dépuration quelconque, de manière que les particules hétérogènes qui ſe ſont élevées en même-temps, forment également une partie du produit de la diſtillation; au lieu que ſi le chapiteau avoit été armé de ſon réfrigérant, il ſeroit arrivé, au contraire, que ces mêmes vapeurs ayant eu la faculté de ſe réſoudre en liqueur en proportion de ce qu'elles auroient été tranſportées dans la tête de mort, les particules groſſières qui ſe ſeroient également élevées en forme de vapeurs, ne pouvant ſe ſoutenir à cauſe de leur peſanteur ſpécifique, ſe ſeroient refoulées dans la chaudière, ſi bien que la liqueur ſe trouveroit dépouillée de l'acide groſſier du vin, ainſi que de la majeure partie de l'huile graſſe empyreumatique qui lui eſt adhérente, & des autres parties métalliques que ce même acide auroit diſſoutes

diſſoutes pendant l'opération, & que ces particules hétérogènes communiquent non-ſeulement une ſaveur déſagréable à l'eau-de-vie, mais qu'elles ſont encore d'autant plus nuiſibles, qu'elles ſe trouvent délayées dans un véhicule qui a la faculté de les tranſporter, ainſi que celle de les dépoſer, juſques dans les plus petits replis des organes du corps humain, & d'y produire tous les accidens qu'on a remarqué, tant ſur ceux qui font excès de cette liqueur, que ſur ceux qui mènent une vie oiſive, & qui en font un uſage habituel : de-là, nous nous croyons autoriſés à conclure que l'uſage du ſerpentin ne peut remplir d'autre objet, que celui de réfroidir les liqueurs à un degré aſſez conſidérable pour qu'elles ſoient moins ſuſceptibles d'évaporation, lorſqu'elles ſe dépoſent dans le récipient. 3°. Par la quantité de contours qu'on a donnés à cette pièce, les Fabricans d'eau-de-vie avoient vraiſemblablement imaginé que cet uſtenſile pouvoit en même-temps tenir lieu du vaiſſeau circulatoire de nos anciens Chimiſtes : cette idée n'auroit pas été dénuée de tout fondement,

s'ils n'avoient pas ſupprimé l'uſage du réfrigérant pour lui ſubſtituer cette piéce ; mais comme ces Réformateurs ont agi ſans principes, on ne doit pas être ſurpris qu'ils ayent ſuivi aveuglément la première impulſion qui les a fait mouvoir : je dis plus, quand l'uſage du réfrigérant n'auroit pas tous les avantages que nous croyons cependant avoir aſſez ſolidement établis, quand le défaut de cette piéce n'occaſionneroit pas le refoulement des vapeurs qui s'élèvent & qui ſe raſſemblent dans la chape de la chaudière, pour enfiler un canal trop étroit, en raiſon de la quantité des vapeurs qui s'en exhalent, ſon uſage procureroit néanmoins encore l'avantage réel d'accélérer l'opération, parce que ces vapeurs ne ſe réuniſſent en liqueur qu'autant qu'elles arrivent dans cette chape, d'où elles enfilent enſuite le bec du chapiteau : la preuve de ce que j'avance ici, ſe trouve dans l'augmentation ſenſible du filet qui en découle, quoique la diſtillation s'exécute au même degré de chaleur.

Observation particulière.

Nous avons dit page 18, douzième Obſervation, que le feu ne pouvoit communiquer aux liqueurs aucune autre ſaveur déſagréable que le goût de brûlé, qui ne peut avoir lieu que par l'ignorance ou par la négligence de l'Artiſte. En effet, ſi M. Machy avoit mieux obſervé les effets que le feu produit ſur les liqueurs qu'on ſoumet à ſon action, & ſur ce qui arrive de ſon développement lorſqu'il a été mis en mouvement, il auroit remarqué qu'il n'y a que les particules les plus déliées de cet agent primordial, qui pénètrent les pores de nos vaiſſeaux diſtillatoires ; que ces mêmes particules de feu étant dépouillées de tous corps hétérogènes qui les tenoient enveloppées, & étant naturellement inodores, ne pouvoient avoir la faculté de communiquer aucune ſaveur déſagréable aux liqueurs. Alors, ces obſervations l'auroient infailliblement conduit à conclure avec nous que la ſaveur déſagréable qui ſe manifeſte dans les liqueurs, que

ce prétendu goût de feu, dis-je, ne leur a été communiqué, que parce que la diſtillation avoit été pouſſée trop loin, ou bien, que l'opération auroit été exécutée à un degré de chaleur aſſez violent, pour que les particules d'huile graſſe, vulgairement appelée *empyreumatique*, ſe ſoient élevées en même-temps que la partie ſpiritueuſe qui devoit former le produit de la diſtillation. Cette aſſertion eſt ſi évidente, que je ſuis moralement perſuadé qu'il n'exiſte aucun Diſtillateur qui ne ſe ſoit trouvé dans le cas de remarquer que quand la colonne de feu eſt aſſez puiſſante pour raréfier la colonne d'air qui remplit le vuide de l'alembic, ce premier degré de chaleur exceſſive fait que la partie phlegmatique ſe mêle d'abord avec la partie ſpiritueuſe, & que celle qu'on appelle empyreumatique vient enſuite; que ſi l'on augmente les degrés de chaleur juſqu'au point que le vaiſſeau ſoit également échauffé dans toutes ſes parties, alors la matière ſe gonfle, & enfile le bec du chapiteau ſans avoir éprouvé aucun degré d'altération quelconque; ce qui ſert à nous démontrer que

la diſtillation des liqueurs ne peut s'effectuer utilement qu'en y appliquant un degré de chaleur qui ſoit modifiée de manière à prévenir tous ces inconvéniens; car, quoiqu'il ſoit évidemment prouvé qu'il ne peut y avoir de diſtillation ſans chaleur, il n'eſt pas moins évidemment démontré que toute diſtillation ne peut s'exécuter convenablement qu'au moyen des différens degrés de chaleur qu'on doit y appliquer. De-là il s'enſuit que nous aurions obſervé les objets ſous des points de vue différens, c'eſt-à-dire, que M. Machy a cru devoir attribuer au feu la ſaveur déſagréable qui ſe manifeſte dans les liqueurs, & que j'ai dit, au contraire, que cette ſaveur exiſtoit naturellement dans les réſidus des végétaux qu'on a ſoumis à la diſtillation, & que les liqueurs qui ſeront diſtillées ſuivant les règles de l'Art, ne ſe trouveront aucunement imprégnées du goût de feu. Voilà l'état de la queſtion. Or, comme elle eſt encore indéciſe, & que nos ſentimens ſont oppoſés, je vais faire en ſorte d'en donner la ſolution, par le moyen de l'expérience; mais comme cette queſtion doit

ſimplement s'étendre ſur les liqueurs ſpiritueuſes, nous prendrons le vin pour exemple.

Expériences.

Je meſurai deux parties égales de vin de Languedoc de même qualité; une de ces parties a été miſe dans un alembic qui étoit ſimplement armé de ſon réfrigérant, & la ſeconde partie de ce vin a été miſe dans un autre alembic également armé de réfrigérant, mais placé dans ſon bain-marie. Les jointures des deux vaiſſeaux ayant été bien luttées, je procédai à la diſtillation des deux parties de vin ſuivant les règles de l'Art; je laiſſai couler ces liqueurs juſqu'à ce qu'elles ne donnaſſent plus aucune marque d'inflammabilité, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que j'euſſe obtenu la partie de phlegme que nos Fabricans d'eau-de-vie appellent *petite eau*; je démontai l'appareil; je mis les réſidus en réſerve; je nétoyai mes deux vaiſſeaux; je les rechargeai chacun des mêmes produits, & je procédai dans le même ordre à la rectifi-

cation de ces liqueurs, c'eſt-à-dire, que je rectifiai à feu ouvert celle qui avoit déjà été diſtillée à feu ouvert, & au bain-marie, celle qui avoit également été diſtillée au bain-marie. Les jointures des vaiſſeaux ayant été luttées, je procédai à la rectification, & j'obſervai de ne retirer que la même quantité de chacune de ces liqueurs, & de ne laiſſer couler dans le récipient que la quantité de phlegme qui étoit néceſſaire pour rendre ces liqueurs potables. Mes opérations étant finies, je démontai les deux appareils; je mis chacun des produits & des réſidus en réſerve, ainſi que j'avois fait après la première opération. Ces liqueurs ayant été refroidies, je comparai celle qui avoit été diſtillée à feu ouvert, avec celle qui avoit été diſtillée au bain-marie. Comme je ne remarquai aucune différence entre ces liqueurs, je les fis obſerver par quelques-uns de mes confrères, & ils confirmèrent non-ſeulement le jugement que j'avois porté, mais ils eſtimèrent encore que ces deux liqueurs devoient être rangées dans la claſſe des meilleures eaux-de-vie. Nous obſervâmes également les

réſidus de chacune de ces opérations, leſquels avoient été conſervés dans un air libre, & nous remarquâmes que ceux qui provenoient de la diſtillation à feu nud, ne différoient en aucune manière des réſidus de la diſtillation au bain-marie. Enfin, pour confirmer d'autant mieux mes expériences, je rechargeai mes deux alembics de la même quantité & de la même qualité de vin que j'avois employé ci-devant. Après avoir procédé avec la même exactitude que dans les opérations précédentes, j'obſervai également les produits & les réſidus. Comme les uns & les autres ſe ſont trouvés avoir exactement la même odeur & la même ſaveur que ceux qui avoient réſulté de mes premières opérations, j'aurois pû conclure, & me diſpenſer de pouſſer plus loin ces expériences; mais comme la ſolution de cette queſtion doit tendre à détruire un préjugé que M. Machy a perpétué dans l'Art de la Diſtillation, j'ai cru devoir employer un moyen qui fut encore plus palpable. Je meſurai une partie de la même eau-de-vie que j'avois diſtillée & rectifiée à feu ouvert. Je verſai cette liqueur

dans un alembic aveugle à chapiteau tenant, que j'avois fait conſtruire en verre, & dans la forme d'un pélican; je le plaçai dans ſon fourneau de fer-blanc; je chauffai au feu de lampe, juſqu'au degré néceſſaire pour faire circuler la liqueur; je m'étois propoſé de ſoutenir cette opération pendant un mois, mais je ne pus continuer ce même degré de chaleur que pendant dix-ſept jours & dix-ſept nuits, parce que je remarquai qu'il s'étoit formé une eſpéce d'incruſtation au fond du vaiſſeau; & comme je craignois ſa rupture, je ne jugeai pas à propos de pouſſer plus loin cette expérience; je laiſſai refroidir le tout pendant vingt-quatre heures; j'obſervai ma liqueur, & je trouvai qu'elle n'avoit non-ſeulement pas contracté de goût de feu, mais je trouvai, au contraire, que le degré de coction que cette liqueur avoit ſubi, lui avoit communiqué une odeur plus agréable, & un ton plus ſavoureux qu'elle n'avoit avant d'avoir eſſuyé cette épreuve.

J'avois d'abord conçu l'idée de répéter cette expérience ſur la partie de l'eau-de vie que j'avois miſe en réſerve, & cela ſeulement

à deſſein d'obſerver les effets qu'une continuité de feu auroit pû produire ſur cette liqueur; car il ſemble que notre opération doit ſuffiſamment nous autoriſer à établir comme un principe fondé ſur l'expérience, que le feu ne peut communiquer aucune ſaveur déſagréable aux liqueurs qu'on ſoumet à ſon action, à l'exception, toutefois, de celles qui proviendroient des matières farineuſes ou mucilagineuſes, parce que celles-ci ſont ſuſceptibles de contracter un goût de brûlé lorſqu'on les diſtille à feu nud, & que c'eſt mal-à-propos qu'on eſt convenu d'appeler goût de feu ou *empyreumatique*, la ſaveur déſagréable qui ſe manifeſte, tant dans l'eau-de-vie que dans les liqueurs, puiſque la ſaveur dont elles ſont affectées n'approche aucunement du goût de brûlé, & qu'elle diſparoît lorſqu'on rectifie ces liqueurs, après les avoir miſes en diſſolution dans l'eau. Cette ſaveur déſagréable, qui approche plutôt de celle de la thérébentine, ne peut donc être attribuée qu'à l'huile graſſe fortement adhérente à l'acide tartareux qui s'élève & ſe mêle avec le produit de la diſtillation,

lorſque la liqueur à diſtiller eſt échauffée juſqu'aux 86, 87 & 88e degrés du thermomètre de Réaumur, & ce n'a été que la crainte de tomber dans cet inconvénient, qui nous a fait contracter l'uſage de diſtiller au bain-marie. D'ailleurs, cette méthode nous offre encore l'avantage que nos opérations ſont beaucoup moins ſujettes aux variations qui arrivent lorſqu'on diſtille à feu ouvert, parce qu'au moyen du bain-marie, il eſt impoſſible de produire un degré de chaleur au deſſus de l'eau bouillante, & que ceux au-deſſous de ce terme qu'on appelle *bains de vapeurs*, ſont applicables à la rectification de toutes les liqueurs ſpiritueuſes, de ſorte que d'après ces deux termes donnés, il ne reſte, pour ainſi dire, plus d'autre ſoin à l'ouvrier conducteur, que celui de changer l'eau du réfrigérant, de manière à l'entretenir à un degré de fraîcheur convenable.

M. Machy nous objectera peut-être que l'odeur & la ſaveur empyreumatiques qui ſe manifeſtent, tant dans la plupart des liqueurs que dans le réſidu de tous les végétaux, n'exiſtent pas naturellement dans les

plantes, & que celles que nous y avons remarquées, n'ont été produites qu'accidentellement par l'action du feu. Comme il faudroit une longue dissertation pour lui démontrer le contraire, j'attendrai qu'il ait fait usage de ses moyens pour y répondre, & je crois pouvoir persuader d'avance que je parviendrai à le faire avec quelque succès.

A l'égard de ce qui a été dit sur la manipulation de nos Fabriquans d'eau-de-vie; comme les moyens que nous avons établis sont palpables, qu'ils sont plus économiques, parce que l'opération est moins longue, & que nous ne dérangeons rien de l'ancienne routine de ces Fabriquans, puisqu'il ne s'agit, qu'une fois pour toutes, de faire étamer & d'armer d'un réfrigérant le même ustensile qu'ils ont actuellement dans les mains; pour peu que ces Artistes réfléchissent, tant sur ce qui a été dit à ce sujet que sur leur propre intérêt, nous sommes moralement persuadés qu'ils adopteront d'autant plus volontiers cette nouvelle méthode, qu'ils verront clairement que l'eau-de-vie

qui doit en résulter sera plus agréable, & que ce seul avantage lui procurera non-seulement une plus grande valeur, mais qu'ils obtiendront encore la préférence sur toutes les autres fabriques étrangères.

CHAPITRE VI.

Du choix des Eaux-de-Vie.

TOUTES les eaux-de-vie sont propres à former la base des liqueurs qui n'ont été imaginées que pour satisfaire l'appétit désordonné du peuple ; mais comme celles que je me suis proposé de traiter doivent être rangées dans une classe toute différente, les eaux-de-vie, ou esprits de vins que nous destinerons à former nos liqueurs, doivent préalablement être rectifiées de manière à les ramener au degré de pureté d'où dépend la majeure partie des bons effets qui leur ont été attribués. Quoique toutes les eaux-de-vie qui sont dans le commerce soient susceptibles d'être portées au même degré de

ſimplicité, l'Artiſte doit néanmoins être toujours en garde contre celles qui ont un goût de terroir, comme la plupart des eaux-de-vie de Saumur & du Limouſin, ainſi que contre celles qui auroient contracté un goût de fût ou de brûlé; car on n'a encore trouvé aucun moyen de les dépouiller de ces ſaveurs déſagréables; on doit également être en garde contre les eaux-de-vie qui ſe fabriquent, tant avec les lies & baiſſières de vin qu'avec les marcs du raiſin, parce qu'il eſt encore impoſſible de leur communiquer ce ton ſavoureux qui fait diſtinguer les meilleures qualités de nos eaux-de vie; ces deux dernières eſpéces ont été prohibées, parce qu'on a remarqué qu'elles étoient trop cauſtiques pour ſervir de boiſſon, & qu'elles tendoient plutôt à enflammer qu'à cicatriſer les playes; mais nos Fabricans ont trouvé les moyens de remettre ces eaux-de-vie dans le commerce, ſous le ſpécieux prétexte de les convertir en eſprit de vin, dont l'uſage ne devoit s'appliquer qu'à la ſeule fabrication des vernis. Comme les eaux-de-vie ſont devenues fort rares depuis environ 15 ans, la

plupart de nos Fabricans ont mêlé ces mauvaiſes qualités d'eau-de-vie avec celle qui étoit deſtinée au commerce; ces eſpéces d'eau de vie ſe diſtinguent d'abord par un certain goût acerbe, ſec & ardent, ainſi que par l'âcreté ſurabondante qu'on trouve dans le phlegme qui forme partie du réſidu, ſoit après l'uſtion, ſoit après la rectification; or, comme les ſaveurs déſagréables, dont les eaux-de-vie ſeroient imprégnées, couvriroient le parfum des fruits qui caractériſent les liqueurs, il eſt eſſentiel que l'Artiſte faſſe choix d'eau-de-vie qui ſoit franche, de bon goût, qu'elle ſoit vieille, ſpiritueuſe & ſavoureuſe comme les eaux-de-vie de Coignac. Les eaux-de-vie doubles, ou celles appelés trois quarts, doivent être préférées à celles qui ſeroient à un titre inférieur, parce que ces eaux-de-vie ont déjà été rectifiées ou diſtillées avec plus de précautions, & qu'elles contiennent beaucoup moins de corps hétérogènes que les eaux-de-vie ſimples.

Nous appellerons *eſprit de vin commun*, toutes les eaux-de-vie que nous aurons rectifiées,

& dans lesquelles il ne resteroit qu'une douzième partie de phlegme après l'ustion.

Nous appellerons *eau-de-vie rectifiée*, l'esprit de vin commun qu'on aura mis en dissolution pendant quinze jours dans une égale partie d'eau de rivière bien limpide, & qu'on rectifiera ensuite en le réduisant au même titre que l'eau-de-vie double.

Et nous donnerons le nom *d'esprit de vin rectifié* à celui qu'on aura dépouillé de son huile grasse, grossière, & déphlegmé autant qu'il est possible de le faire, sans addition d'aucun autre intermède que celui du sucre en poudre, parce que tout alkali, non-seulement nuiroit à nos compositions, mais nous avons encore remarqué que l'esprit-de-vin rectifié suivant la méthode ci-après, est le seul menstrue par l'action duquel nous puissions retirer les huiles essentielles les plus pures, de celles qui résident dans tous les fruits humides, & que nous obtenons par le moyen d'une simple infusion; d'ailleurs, comme nous avons très-peu d'opérations qui exigent que l'esprit-de-vin soit absolument déphlegmé, & qu'il nous suffit que

que cet eſprit-ardent ſoit privé de toute ſon huile groſſière, les moyens que nous allons indiquer rempliſſent parfaitement bien cet objet; & lorſqu'on voudra obtenir de l'eſprit-de-vin rectifié qui ſoit applicable à tout autre uſage, on ſuivra les procédés de M. Bories, Docteur en Médecine de la Faculté de Montpellier (1), parce que nous avons éprouvé que cette méthode étoit préférable à toutes celles qu'on avoit imaginées juſqu'alors.

Rectification de l'Eſprit-de-Vin.

Pour rectifier l'eſprit-de-vin qui convient mieux à notre uſage, on mettra vingt quatre pintes d'eſprit-de-vin commun en diſſolution pendant quinze jours, dans douze pintes d'eau de rivière non filtrée, mais limpide. On fait diſtiller ce mélange, & quand on a obtenu vingt pintes de liqueur, on change de récipient, & on continue la diſtillation juſqu'au degré de chaleur de l'eau

(1) Voyez les Mémoires de l'Académie des Sciences de Montpellier, année 1772.

bouillante ; on met le premier produit en réſerve ; on y ajoute huit pintes d'eau ; & quinze jours après ce mélange, on fait également diſtiller au bain, qu'on eſt convenu d'appeler de vapeurs, parce que le degré de chaleur doit être moins conſidérable ; & lorſqu'on a obtenu ſeize pintes d'eſprit, on change de récipient ; on laiſſe couler le ſurplus comme il a été dit ; on mêle ce dernier produit avec celui de la première opération, & on met ce mélange en reſerve, pour en faire uſage comme d'eau-de-vie rectifiée. Lorſqu'on veut avoir un eſprit-de-vin plus déphlegmé, on change le récipient quand on a obtenu les huit premières pintes d'eſprit, dans leſquelles on fait entrer une livre de ſucre royal bien ſec, & qu'on a préalablement réduit en poudre impalpable ; on agite ſouvent & fortement la liqueur, & lorſque cette poudre de ſucre paroît tomber en déliquium, & qu'elle s'eſt précipitée au fond du vaiſſeau, on verſe la liqueur par inclination ſur la même quantité de ſucre ; on agite comme ci-deſſus ; & ſi cette ſeconde partie de ſucre donnoit encore des marques

ſenſibles d'humidité, on répéteroit la même opération. On met également ces parties de ſucre en réſerve, parce qu'on les fait rentrer dans les ſyrops qui ſont partie de nos liqueurs compoſées. On verra dans la ſuite que ces eſprits-ardens auront chacun leur application particulière.

Obſervation.

Je ne ſais à quelle époque Kunkel s'eſt aviſé de mettre l'eſprit-de-vin en diſſolution dans l'eau, à deſſein de le dépouiller de ſon huile graſſe empyreumatique ; mais j'ai l'honneur d'aſſurer & d'avouer de bonne-foi que lorſque je conçus l'idée d'exécuter la même opération, je n'avois alors d'autre intention que celle d'adoucir la trop grande ardeur de l'eſprit de-vin. Or, comme je remarquai que mon opération rempliſſoit parfaitement bien l'objet que je m'étois propoſé, je la continuai fort long-temps, ſans ſoupçonner même l'exiſtence de cette huile graſſe que le haſard me fit appercevoir ; & ſi je rends raiſon de la remarque que j'ai faite à ce ſujet, je prie mes Lecteurs de

vouloir bien être persuadés que je n'ai point d'autre prétention que celle de confirmer le sentiment de Kunkel : voici le fait. Dans les années 1740 & 1741, l'eau-de-vie étant devenue fort chère & très rare, tant à Paris que dans les Provinces qui nous approvisionnoient ordinairement, je pris la résolution de faire venir une partie assez considérable d'esprit-de-vin commun, que j'avois recommandée à Matte-la-Faveur, qui étoit alors un des meilleurs Distillateurs de Montpellier : or, comme j'avois observé pendant plus de dix années avant cette époque, que l'esprit-de-vin que je ne rectifiois plus qu'après l'avoir mis en dissolution dans l'eau, me donnoit une odeur beaucoup plus agréable, & une saveur moins âcre, moins ardente, que celui que j'avois rectifié sans addition d'eau, cette méthode me parut encore d'autant plus intéressante pour mes opérations, que les liqueurs dans la composition desquelles je faisois entrer cette qualité d'esprit-de-vin, étoient plus coulantes, & que leur parfum étoit plus délié & plus pénétrant, parce que cet esprit ne se chargeoit que des

huiles eſſentielles les plus pures des fruits.

Enfin, ſuivant le principe que j'avois adopté, je mêlai une quatrième partie d'eau de rivière à l'eſprit-de-vin que j'avois tiré de Montpellier. Huit jours après ce mélange, je procédai à la rectification. Comme je n'avois pas encore fait uſage des eaux-de-vie ni des eſprits-de-vin du Languedoc, j'en obſervai plus attentivement les produits & les réſidus, que je trouvai d'abord plus ardens & moins ſavoureux que les eſprits-de-vin que j'avois retirés des eaux-de-vie de Cognac. Des occupations indiſpenſables ne m'ayant pas donné le temps de démonter mon alembic auſſi-tôt après l'opération, lorſque je levai le chapiteau, à l'effet de recommencer une ſeconde diſtillation, le réſidu de la première étoit preſque totalement refroidi. Comme le collet de ma cucurbite étoit fort large, j'apperçus d'abord quelques bulles d'huile qui flottoient ſur la ſuperficie de ce réſidu, & dont chacune étoit preſque auſſi étendue qu'une pièce de ſix ſols; je retirai doucement ma cucurbite de ſon bain-marie; je l'inclinai de manière que

j'enlevai toutes ces parties d'huile qui s'étoient déjà fort épaissies; je les rassemblai dans une soûcoupe de porcelaine que je mis en réserve, & lorsque cette huile fut totalement refroidie, sa couleur devint semblable à celle du maron; elle acquit d'abord la consistance du beurre, & ensuite celle du suif de mouton; sa saveur étoit âcre, désagréable, & son odeur étoit presque aussi forte que celle de l'huile de térébenthine; je formai de ces particules d'huile réunies, une boule de la grosseur d'une aveline: elle pesoit un gros; je la soumis à l'inspection de feu M. Rouelle: comme je ne pus parvenir à le persuader que cette huile provenoit de l'esprit-de-vin que j'avois rectifié, pour mieux m'assurer, je nétoyai bien exactement mon alembic, qui étoit d'étain fin, & dont je me servois depuis plus de douze ans; je le chargeai avec quarante-huit pintes de la même liqueur, c'est-à-dire, de la même quantité que j'avois employée dans l'opération précédente; je luttai les jointures de mon vaisseau; je procédai à la rectification; & lorsque j'eus obtenu la même quantité d'esprit que dans

la première opération, je laiſſai refroidir le réſidu; je démontai mon alembic, & je retirai un peu plus que la même quantité d'huile graſſe, parce que je l'avois enlevée avec plus de précaution.

Quelques années après je répétai la même opération avec l'eau-de-vie de Cognac; mais le réſidu de la même quantité d'eſprit-de-vin commun que je retirai de cette eau-de-vie, ne m'a donné qu'un demi-gros & près d'un ſcrupule de cette huile graſſe, dont la ſaveur & la couleur étoient les mêmes que celles des eaux-de-vie du Languedoc. Si mes opérations ont été auſſi bien ſuivies que j'ai lieu de le préſumer, je me crois autoriſé à conclure que cette eſpéce d'huile ſe trouve en plus ou moins grande quantité, mais toujours en raiſon de ce que les vins contiennent une quantité plus ou moins conſidérable de tartre avec lequel cette huile eſt intimement unie.

On verra dans la ſuite que toutes les plantes & les fruits contiennent également une plus ou moins grande quantité d'huile de même nature que celle-ci.

CHAPITRE VII.

Histoire des Liqueurs potables.

Nous avons déjà prévenu nos Lecteurs, que les liqueurs spiritueuses étoient d'un fort grand usage en Médecine chez les anciens; ces liqueurs ne consistoient néanmoins que dans le moût du raisin qui en étoit la base, & qu'on aromatisoit relativement aux propriétés qu'on avoit attribuées à chacune de ces liqueurs.

L'exemple d'Hippocrate fut bientôt suivi par Galien, Aristote, Théophraste & Dioscoride, de manière qu'en très-peu de temps les espéces de ces liqueurs furent, pour ainsi dire, aussi multipliées que celles qui se fabriquent aujourd'hui ; car ce dernier Médecin nous a laissé les formules de plus de 50 espéces différentes de ces liqueurs auxquelles on avoit attribué des propriétés particulières à chacune d'elles. Comme ces liqueurs ont servi de type à toutes celles qui ont été

composées depuis, & que leurs formules ne se trouvent que dans les anciens Livres de Médecine, qui sont devenus assez rares pour ne pas être dans les mains de tout le monde, nous avons présumé qu'on verroit avec plaisir l'extrait que nous donnerons de quelques-unes de ces différentes compositions, ainsi que celui des changemens qu'on y a faits depuis Hippocrate jusqu'à nous. C'est ce Prince de la Médecine, qui a créé la première liqueur aromatique, dont l'usage a été adopté par presque toutes les nations, & qu'on a toujours appelée *Hippocras*, laquelle n'étoit composée qu'avec le vin, la canelle & le miel. Celles que Galien & nos anciens Chimistes ont appelées aromatiques proprement dites, étoient composées de calamus odoratus, de nard celtique, que l'on piloit ensemble, & qu'on faisoit infuser pendant quarante jours dans du vin. On trouve encore dans Galien la formule d'une autre espéce de liqueur, composée de calamus odoratus, de grande valériane, de cortus, de spica-nard, de canelle, d'amomum, de safran & de cabaret. Ces plantes

ayant été pilées enſemble, on les nouoit dans un linge, on les faiſoit bouillir dans le moût du raiſin, qu'on verſoit enſuite dans un tonneau. Suivant Dioſcoride, cette liqueur étoit bonne aux douleurs de poitrine & du poumon, aux difficultés d'uriner, aux friſſons des fiévres, au flux menſtruel qui auroit été retardé ou ſupprimé, à ceux qui paſſent ſubitement du chaud au froid: elle diminue l'épaiſſiſſement des phlegmes, maintient la couleur bonne, provoque le ſommeil, & eſt fort bonne aux défectuoſités des reins & de la veſſie.

Toutes les autres liqueurs compoſées portoient chacune le nom de la plante dominante qui étoit entrée dans leur compoſition, comme vin myrrhé, de pommes de coings, de fleurs de lambruſq, de grenades, dont on n'employoit que les pepins, vin roſat, vin de mûres de deux eſpéces, dans l'un deſquels on faiſoit entrer les branches du mûrier; vin de cèdre, dans lequel on faiſoit également entrer différens fruits; vin d'abſynthe, d'hyſope, de fenouil, dans lequel entroient auſſi l'anet & le pétroſelinum, ainſi qu'une infi-

nité d'autres eſpéces qu'il ſeroit d'autant plus inutile de nommer, que ces liqueurs ne ſont plus en uſage.

De l'Hydromel.

Il y a tout lieu de préſumer que l'hydromel a été le premier vin artificiel que les Grecs ont imaginé; ils aromatiſoient cette eſpéce de vin de liqueur avec le gingembre, le ſafran, la canelle, le macis, la noix-muſcade, &c. & ils appeloient vin miellé, tous ceux dans leſquels on faiſoit entrer une plus ou moins grande quantité de miel.

De l'Hippocras.

La liqueur d'hippocras, dans laquelle on n'avoit d'abord fait entrer qu'une ſeule eſpéce de plantes aromatiques, fut perfectionnée dans la ſuite plus particulièrement par Alexis Piémontois. Voici ſa formule.

Canelle, une once.

Gingembre, deux drachmes.

Clous de gérofle, du poids de deux deniers.

Muſcade & galanga, de celui d'un denier chacun.

Le tout réduit en poudre. Faites infuſer dans une chopine de vin blanc ou rouge, & une chopine de vin de Malvoiſie. Il faiſoit enſuite réduire une livre de ſucre blanc en poudre, qu'il ajoutoit au mélange, après l'avoir fait diſſoudre dans une autre partie de vin. Comme tout ceci, dit-il, ne doit faire qu'un flacon de liqueur, ſi on veut en compoſer une plus grande quantité, on augmentera les matières en proportion.

Remarques ſur les propriétés que les Anciens ont attribuées au Vin & à l'Eau-de-Vie.

Le vin a été le premier menſtrue que les anciens Chimiſtes ont employé, à l'effet d'obtenir les huiles eſſentielles des végétaux; mais ces Artiſtes ayant remarqué que le vin diſſolvoit les ſels fixes, & s'en chargeoit, ainſi que des autres corps hétérogènes qui réſident dans tous les végétaux, ils eſtimèrent qu'ils ne pouvoient éviter ces inconvéniens qu'en dépouillant cette liqueur de ſes principes terreux, ſalins & aqueux : or, comme ils avoient reconnu que la diſtillation du vin

étoit le ſeul moyen qui pouvoit remplir efficacement l'objet qu'ils s'étoient propoſé, ils effectuèrent l'opération qu'ils avoient projetée, & ſon exécution les conduiſit naturellement à retrouver l'Art de la diſtillation de l'eau-de-vie; car il paroît au moins vraiſemblable que cet Art avoit été perdu.

Si on ſe reporte à cette époque, & qu'on veuille faire attention à la différence énorme qu'il y a entre l'odeur & la ſaveur agréables de l'eau-de-vie de nos anciens, & celles de toutes les productions ruſtiques dont on avoit fait uſage juſqu'alors, on aura bien moins lieu d'être ſurpris de ce que ces Médecins-Chimiſtes avoient enviſagé leur liqueur de vie comme devant être une panacée univerſelle, & de ce qu'ils ont ſubſtitué l'uſage de cette liqueur à celui qu'on avoit fait des différens vins aromatiques. D'ailleurs, comme ces Artiſtes n'étoient pas aſſurés que le vin leur donnât une huile eſſentielle, dont l'odeur & la ſaveur ſe trouveroient infiniment ſupérieures à toutes les liqueurs connues juſqu'alors, un phénomène auſſi ſurprenant qu'inattendu, étoit bien ca-

pable de les enthousiasmer jusqu'au point d'avoir, peut-être, trop exalté les propriétés d'une liqueur qui leur paroissoit susceptible de se distribuer plus promptement & plus uniformément dans toutes les parties organiques du corps humain.

Enfin, si toutes les vertus que nos anciens Chimistes ont attribuées à leur eau-de-vie, n'avoient effectivement été fondées que *sur des idées mal conçues*, comme le dit M. Machy, cette erreur se seroit elle perpétuée pendant près de deux siécles, que leur liqueur de vie a été conservée dans toute sa simplicité, & sans qu'aucun des Artistes qui ont existé pendant ce temps, se soit avisé d'apporter aucun changement à sa fabrication, & sans qu'il ait discontinué de l'appliquer aux mêmes usages; car, à l'exception de la liqueur appelée or potable, l'eau-de-vie simple a été la seule liqueur que nos Médecins aient administrée, depuis qu'ils avoient abandonné l'usage des vins aromatiques, jusqu'au quinzième ou seizième siécle, que Paracelse a imaginé les liqueurs qu'il appeloit son grand *arcane*, son grand & petit *circulé*, ainsi

que ſon élixir de propriété, & que le Médecin Brouaut a conçu l'idée de retirer les huiles eſſentielles des fruits, par le moyen de l'eau-de-vie, à deſſein d'en compoſer des liqueurs qu'on a également adminiſtrées comme potions cordiales.

Dans les citations ſuivantes, on va entendre M. Brouaut lui-même s'expliquer ſur les liqueurs aromatiques, & plus particulièrement ſur l'eau-de-vie des anciens, avec un ſtyle & dans des termes ſurannés, à la vérité, mais énergiques, & que nos Lecteurs ne ſeront peut-être pas fâchés de trouver ici (1).

« Voulez-vous orner ce ciel (l'eau-de-vie) » de belles & puiſſantes étoiles ? Faites-lui » tirer les teintures de toutes les choſes qui » ſeront propres pour la générale conſerva- » tion de la vie longue, ou bien pour la » ſpéciale guériſon de chacune maladie.

» Quant à la générale conſervation, vous » prendrez les confortatifs des parties nobles, » comme du cerveau, du cœur, du foie,

---

(1) Voyez Anatomie du Vin & de l'Eau-de-Vie, pag. 100 & ſuiv.

» de l'estomach, du poumon, des reins, de
» la rate, ou autres; & ne vous sera besoin de
» faire un grand amas des appropriez à cha-
» cun; mais il suffira de choisir celui qui sera
» le plus haut en degrés de vertus; comme
» pour le cœur, vous prendrez le safran, le
» macis; pour le cerveau, le musc, le vitriol
» préparé; pour les nerfs & le chef, la la-
» vande, la primerole, la sauge, le roma-
» rin; pour l'estomach, la menthe, le cy-
» perus, le gérofle, la canelle; pour le foie,
» l'aigremoine, les racines apéritives; pour
» la rate, le tamarin; pour les reins, *la pierre*
» *Indaiguë;* pour la semence, *les figues, le*
» *satyrion;* pour les venins, pour le poumon,
» *la régliſſe, la terre sigillée.*

» Car les médicamens plus simples sont
» les meilleurs, & le grand nombre, ou em-
» moncèlement de remèdes en un corps, ne
» fait jamais bons ni louables effets, & Na-
» ture s'exerce plus gaillardement à la récep-
» tion de peu qu'à l'importunité de plusieurs,
» qui lui donnent trop de surcharge & em-
» pêchemens.

» Quant

» Quant à la ſpéciale cure des maladies, » vous ferez le ſemblable; car cette nature » a imprimé en certaines choſes la pro- » priété de guérir, chacune la ſienne, ſans » avoir le ſoin de l'aide ni ſecours des au- » tres; comme à la primerole ou lavande, » la paralyſie; à la ſoldanelle ou chou ma- » rin & aux hiébles, l'hydropiſie; à la *pæone*, » l'épilepſie; à l'hypéricon, l'impureté & » corruption du ſang, les vers & les fiévres; » au plantain, (comme dit Fernel) le ſpé- » cial reméde de toutes; à la lancelée, les » ulcères corroſifs; au bugle & ſanicle, les » plaies, & ainſi des autres.... Que s'il vous » plaît placer en notre ciel de vie, les aſtres » & vertus des choſes aromatiques, très- » utiles à pluſieurs maux, comme de la » canelle, girofle, macis, muſcade, gin- » gembre, & telles drogues odorantes, il » ſera très-facile en la manière ci-devant en- » ſeignée.

» Le ſemblable ſe pourra faire des laxatifs; » comme du ſenné, de la rhubarbe, agaric, » turbith & autres, leſquels ſont une ſi » louable opération, & ſont de priſe ſi aiſée,

» que c'eſt un ſoulagement admirable. Pour
» exemple, mettez du ſenné dans l'eau-de-
» vie rectifiée, & le laiſſez en vaiſſeau bien
» bouché, tant qu'elle en ait pris la teinture,
» y ajoutant un peu d'anis & régliſſe; ce
» fait, exprimez tout par un linge; & mettez
» à diſtiller à feu raiſonnable ſur les cendres,
» tant que les gouttes blanches commen-
» cent à ſortir; lors, changez de récipient,
» & ce qui diſtillera par après, ſera l'eſprit
» de ſenné. Continuez à diſtiller juſqu'à ce
» que la teinture devienne comme huile
» épaiſſe au fond du vaiſſeau, puis laiſſez
» refroidir à part ſoi : cette eſſence aura en-
» core une grande force de purger, étant
» priſe à la quantité d'une bonne pilule.

Comme il faut ſéparer l'eſprit de la teinture, & de la perfection de cet eſprit, avec ſes vertus.

» Or, le dernier & ſuprême ſecret en tou-
» tes ces opérations, c'eſt de quelque choſe
» que vous ayez tiré la teinture, diſtillez
» votre eau teinte ſur les cendres, & non

» ſur le bain ; car la cendre chaſſe les eſprits
» avec l'eau, ce que le bain ne peut faire;
» puis mettez ce qui ſera diſtillé à circuler
» dans un pélican, par tant de temps que,
» débouchant le vaiſſeau, vous y ſentiez
» une odeur très-ſuave & parfaite, avec
» un goût ſans aucune ardeur ni acrimo-
» nie; car la circulation a cette vertu, de
» mener la liqueur à une douceur & odeur
» très agréable, repréſentant au vif les aſtres
» & choſes dont elle a été ornée; que ſi cela
» n'advient, remettez à circuler juſqu'à ce
» que vous ayez atteint votre deſir: lors
» vous aurez une eſſence telle que ſon excel-
» lente dignité ſurpaſſera de bien loin tous
» autres médicamens, quelque eſtimés &
» renommés qu'ils puiſſent être, & dont la
» doſe ou priſe eſt ſi petite, que c'eſt grand'
» merveille que ſi peu faſſe une ſi grande &
» vertueuſe opération. Soit donc que vous
» ayez élevé votre ciel ou liqueur-de-vie à
» perfection ſans aucune étoile, ou ſoit que
» vous l'ayez orné de celle qu'il vous aura
» plû, vous avez acquis un ſouverain pré-
» ſervatif & conſervatif de ſanté, duquel

» vous pouvez prendre à toute heure qu'il » ſera beſoin, ou en uſer quelquefois pour » le maintien de la vie.

» Les vertus de ce *catholicon* ſont telles, » qu'il n'eſt bouche humaine qui les puiſſe » déchiffrer par le menu; car il n'eſt mal qui » n'y trouve ſon ſecours, & les plus grands » en ſont plutôt déchaſſés.

» Où eſt l'épileptique qui, en prenant » quelques gouttes en ſon accès, ne ſe re- » lève ſoudainement? Où eſt l'apoplectique, » quelque déſeſpéré qu'il ſoit, qui ne faſſe » le ſemblable? Certainement je dis avec » très-grande & aſſurée hardieſſe, qu'il n'eſt » au monde plus fort antidote contre le » venin ni la peſte, que cette eau : comme » j'ai ſouvent expérimenté, & depuis n'a- » guères, en un de Caën, que je guaris de » trois peſtes en moins de ſix heures, lui eſ- » mouvant avec petite doſe de cette liqueur » une ſueur univerſelle qui le délivra par- » faitement, à la grande merveille & ſou- » dain étonnement de pluſieurs, dont toute- » fois il fut très-ingrat, n'ayant reconnu d'un » ſeul remercîment le rachat de ſa vie.

» Cette liqueur eſt auſſi de telle ſorte, que » par la priſe d'une cuillerée, ou peu davan- » tage, elle fait, en moins de demi-heure, » délivrer toute femme du travail d'enfant, » avec ſi grand heur & facilité, que cela » ſemble un miracle, & non choſe natu- » relle; ce que j'ai pratiqué tant de fois, » même ès perſonnes déſeſpérées, & qui » avoient le fruit mort dans le ventre, telle- » ment que je tiens ce remède en cela pour » ſouverain ſur tout autre : bref, cette li- » queur, conduite juſques à nature éthérée, » &, comme diſent les Doctes, quinteſſen- » lialiſée, acquiert une température ſi par- » faite, que, priſe dans le corps, elle réduit » en paix la ſédition & trouble de toute » humeur, modère l'excès des chaleurs & » froideurs, eſtant comme un remède uni- » verſel aux plus grandes maladies : elle ral- » lume, s'il faut ainſi parler, la mêche de la » lampe vitale, alors qu'elle veut s'éteindre » par accident de maladie, ou froideur de » vieilleſſe, allongeant les jours avec une » ferme ſanté, outre le cours ordinaire des » hommes. »

Alexis Piémontois nous a aussi donné la formule d'une liqueur à laquelle cet Auteur avoit également attribué la propriété de conserver la jeunesse, & retarder la vieillesse (1).

CHAPITRE VIII.

De l'Eau-de-Vie & de l'Esprit-de-Vin, considérés comme menstrues.

On voit, par ce qui a été dit ci-dessus, que l'eau-de-vie a été le second agent dont on a fait usage pour retirer les huiles essentielles des végétaux ; mais comme l'expérience a démontré qu'elle ne pouvoit s'appliquer indistinctement à tous ceux qu'on avoit dessein de soumettre à son action, nos Artistes estimèrent alors que la quantité d'eau qui résidoit dans cette liqueur, pouvoit bien favoriser la dissolution des huiles

---

(1) Voyez les Secrets d'Alexis Piémontois, pag. 8 & suiv.

eſſentielles des plantes, fleurs, fruits & graines dont les gommo-réſineux ſont partie, ainſi que de celles qui réſident dans les bois odoriférans, comme celui de roſes, &c. dans les écorces sèches, comme la canelle, &c. mais ils ont également remarqué que quand on appliquoit le même diſſolvant ſur les plantes, fleurs & fruits humides, comme le citron, le cédrat, l'orange, la bergamote, la fleur-d'orange, ainſi que tout autre fruit qui contiendroit beaucoup d'eau, les huiles eſſentielles qu'on en retiroit, ſe trouvoient chargées d'une quantité ſurabondante de ſels âcres & amers, de la nature de ceux que les Médecins n'adminiſtrent le plus ordinairement, que quand ils ont été préalablement diſſous & étendus dans un véhicule purement aqueux, parce que ſi ces particules ſtimulantes étoient délayées dans un eſprit ardent, les liqueurs qui en réſulteroient, devroient plutôt être rangées dans la claſſe des inflammatoires, que dans celle des vrais cordiaux. D'ailleurs, ces Artiſtes avoient remarqué que leur eau-de-vie ne pouvoit avoir la faculté de diſſoudre les réſines proprement

dites, parce que le principe actif de cette liqueur étoit trop divisé par l'intermède aqueux qui le tenoit en dissolution ; ce fut alors qu'ils établirent la nécessité de la dépouiller de cette partie de phlegme par le moyen de la rectification, & ils appellèrent esprit-de-vin le résultat de cette opération.

Remarques sur le même sujet.

On concevra sans doute que ce n'a été qu'à l'époque de cette nouvelle découverte, que notre Pharmacie s'est enrichie d'une quantité considérable de ces liqueurs spiritueuses, connues sous la dénomination de teintures d'or, de myrrhe, d'aloës, de succin, d'ambre gris, de benjoin, de corail citroné, de baies de genièvre, de roses, de safran, de canelle, de noix-muscade, de macis, ainsi qu'une infinité d'autres espéces.

Si M. Machy avoit écrit l'Art de son Liquoriste dans le temps que ces teintures étoient d'un plus grand usage en médecine, & qu'on les vendoit excessivement chèr au Public, il ne se seroit certainement pas

aviſé de ranger les liqueurs ſpiritueuſes dans la claſſe de celles *qu'un luxe plus ou moins rafiné avoit fait imaginer;* il n'a vraiſemblablement adopté ce ſentiment, que parce que la plupart des Médecins ont préféré l'uſage des potions cordiales que l'on compoſe avec les mêmes teintures aromatiques huileuſes, dans leſquelles on fait entrer le ſuc clarifié, attendu qu'ils ont remarqué que le ſucre avoit non-ſeulement la propriété d'adoucir la trop grande acrimonie des particules réſineuſes qui forment une partie de toutes ces teintures, mais que la quantité de ſyrop qu'on y fait entrer, ſert encore à les étendre, à les diſtribuer plus uniformément, & à en ralentir la trop grande activité.

Nos Médecins-Chimiſtes ayant obſervé plus attentivement les principes conſtitutifs des végétaux, ainſi que la nature des liens qui les uniſſoient enſemble, eſtimèrent qu'on pouvoit en retirer les huiles eſſentielles, en y appliquant un autre menſtrue que l'eſprit-de-vin. Pour cet effet, ces Artiſtes firent d'abord macérer différentes plantes, & les écorces des fruits aromatiques dans l'eau de

rivière, & ils en retirèrent les huiles essentielles par le moyen de la distillation; mais comme ces huiles n'avoient pas la faculté de se mêler avec l'eau simple, ils ont d'abord ordonné de ne faire usage de ces huiles aromatiques, qu'après les avoir incorporées avec du sucre, ou les avoir fait dissoudre dans l'esprit-de-vin rectifié; & c'est ce qu'on fait commodément, dit Hoffman (1), « en versant quelques gouttes de telle huile » aromatique qu'on voudra, sur du sucre, » le mettant ensuite dans l'eau, & les agitant » ensemble; au moyen de quoi, toute huile » pénétrera dans un moment dans les pores » de l'eau. On peut, par ce moyen, prépa- » rer les eaux de canelle, de cédrat, de noix- » muscade, de menthe, de mélisse & d'hy- » sope, qu'on ne peut obtenir autrement » qu'au moyen d'une distillation laborieuse. » D'ailleurs, ces eaux deviennent spiritueuses » par l'addition d'une petite quantité d'esprit- » de-vin: la raison en est que l'huile, en con-

(1) Voyez les Observations physiques & chimiques, tom. 1, p. 52.

» ſéquence de ſes particules rameuſes &
» branchues, ne peut point pénétrer dans
» les pores de l'eau ; mais comme le ſel s'y
» inſinue aiſément & en peu de temps, &
» que, s'attachant aux parties branchues de
» l'huile, il les ſépare & les déſunit, il les
» rend capables de ſe mêler intimement avec
» ce fluide.

» Cette mécanique toute ſimple ne con-
» tribue pas peu à expliquer pluſieurs ma-
» tières de phyſique : le ſucre étant un ſel
» tempéré & ami de la nature, capable de
» s'unir intimement avec l'eau, & d'intro-
» duire la même union entre les parties
» aqueuſes, & les parties graſſes & huileuſes,
» il n'eſt pas difficile de concevoir pourquoi
» quelques-uns des Anciens & des Modernes
» ont fait mêler le miel, le ſucre, les figues,
» les raiſins ſecs, dans la nourriture qu'on
» donnoit aux animaux pour les engraiſſer.
» Les parties graſſes des alimens qui, en
» s'uniſſant intimement avec les parties
» aqueuſes, conſtituent le lait & le chyle,
» ſont, par ce moyen, plus promptement
» diſſoutes, s'uniſſent mieux aux parties

» aqueuſes, & ſont transformées en une
» grande quantité de chyle qui ſe diſtribue
» avec le ſang dans tous les membres.

» On voit encore de-là pourquoi le miel
» & le ſucre étant mêlés avec le lait, l'em-
» pêchent de donner du beurre. Le ſucre
» unit plus étroitement au phlegme les par-
» ticules oléagineuſes de la crême; au lieu
» que pour la formation du beurre, il faut
» que ces parties ſe ſéparent avec le phlegme
» pour pouvoir former une ſeule maſſe;
» d'où il ſuit de plus, que le ſucre n'eſt
» pas auſſi contraire au mêlange ſalutaire
» des fluides vitaux, qu'on le penſe commu-
» nément, puiſqu'il ne produit aucune alté-
» ration dans le ſang, dans le lait ou dans
» la ſéroſité, quand on le mêle avec ces li-
» queurs, & que tout ſon effet ſe réduit à
» ſtimuler les fibres des inteſtins, & à facili-
» ter l'excrétion des fèces par les ſelles; &
» comme il facilite l'union intime des par-
» ties oléagineuſes des alimens avec leurs
» parties aqueuſes, il eſt vraiſemblable qu'il
» contribue beaucoup à la formation d'une
» plus grande quantité de chyle. »

D'après ce qui vient d'être dit, on concevra aiſément que les huiles eſſentielles étant diſſoutes dans l'eſprit-de-vin auquel on ajoutoit l'eau ſucrée, produiſoient autant d'eſpéces de liqueurs différentes.

La liqueur appelée or potable, n'eſt vraiſemblablement tombée en diſcrédit que parce qu'on a remarqué que la matière de l'or étant indeſtructible, ce métal ne pouvoit avoir d'autre propriété que celle d'agir par ſa peſanteur ſpécifique. Au ſurplus, tous les moyens que nos anciens Chimiſtes ont mis en uſage pour diſſoudre l'or, à deſſein de le rendre ſoluble avec les liqueurs potables, n'ont pas moins ſervi à démontrer que l'eſprit-de-vin rectifié avoit la propriété de dulcifier les acides les plus concentrés; de ſorte que d'une opération qui n'avoit peut-être pas été aſſez bien réfléchie, il n'a pas moins réſulté la découverte de la liqueur minérale anodyne d'Hoffman, de l'eau de Rabel, ainſi que des trois différentes eſpéces d'éthers.

Conclusion sur l'origine des Liqueurs.

Par tout ce qui a été dit, on voit clairement, 1°. que l'origine des liqueurs composées est presque aussi ancienne que la Médecine; que les vins aromatiques, l'eau-de-vie simple des Anciens, l'or potable, l'élixir de propriété & les *circulés* de Paracelse, les eaux-de-vie aromatisées & circulées de Brouaut ont été les premières liqueurs dont on ait fait usage en Médecine, & successivement celles dans la composition desquelles on a fait entrer le sucre clarifié.

2°. Que ce sont les Médecins-Chimistes qui ont également été les premiers auteurs de ces liqueurs, & que le peu d'écrits que nous avons sur cette matière, & qui méritent d'être consultés, sont épars dans différens Traités de Médecine.

3°. Que les Distillateurs ou Marchands de liqueurs, qui avoient d'abord été fidèles imitateurs de ceux à qui ils devoient l'institution de leur Art, se sont tellement écartés des vues & des principes que les Méde-

cins avoient établis ſur cette partie, que cet Art eſt encore, pour ainſi dire, au berceau, parce que ces Artiſtes ſe ſont plutôt appliqués à ſatisfaire les goûts dominans, tant par la trop grande abondance, que par la variété de ces eſpèces de liqueurs; comme auſſi à les combiner de manière que chacune produisît les mêmes effets que les Médecins leur avoient attribués.

Enfin, vers le milieu du dernier ſiécle, tandis que nos Diſtillateurs de Montpellier s'exerçoient à fabriquer la liqueur appelée eau d'or, à deſſein de faire alluſion à l'or potable des anciens Chimiſtes, les habitans des Barbades fabriquoient celle qu'ils ont appelée eau des Barbades.

Colladon de Genève exerçoit l'art de la diſtillation avec tant de diſtinction, que ſon eau cordiale fit l'admiration de tous les Artiſtes qui exiſtoient alors; mais le prix exceſſif de cette liqueur d'une part, & de l'autre, la difficulté de ſe procurer du fruit fraîchement cueilli, après avoir reçu le degré de coction néceſſaire, & ſans que l'huile, qui réſide dans les écorces, ait éprouvé aucun

degré d'altération ; ces inconvéniens, dis-je, ont fait que cette liqueur eſt tombée en diſcrédit ; & comme on pourroit y revenir, je donnerai, en ſon lieu, la formule de celle que j'ai composée à l'imitation de Colladon ; mais avant d'entrer dans les détails d'aucuns procédés, qui ne ſont applicables qu'aux opérations particulières, nous avons cru qu'il étoit néceſſaire d'établir des principes, tant ſur ce qui concerne les différentes méthodes de faire infuſer les fruits qu'on deſtine aux liqueurs, que ſur la manière de faire diſtiller les teintures qu'on en retire par le moyen de l'infuſion.

CHAPITRE IX.

De l'Infuſion.

On appelle infuſion, l'action de mettre des ſubſtances dans un liquide quelconque, & de les y laiſſer pendant un terme donné. Cette opération, qui n'eſt pas la moins importante, précède toujours celle de la diſtillation :

distillation : c'eſt auſſi pourquoi nous avons déjà prévenu que les premières liqueurs ſpiritueuſes, composées de différentes ſubſtances aromatiques, s'obtenoient par une ſimple infuſion dans le moût du raiſin, puis dans le vin, enſuite dans l'eau-de-vie & dans l'eſprit-de-vin. On ſe rappellera auſſi que nous avons démontré que les eaux-de-vie qui ſont actuellement dans le commerce, ſont toutes chargées de corps hétérogènes; & que, pour éviter les inconvéniens qui réſulteroient, ſi on faiſoit infuſer les fruits dans ces eaux-de-vie, nous avons ſolidement établi la néceſſité de ne les faire infuſer que dans les trois qualités de liquides ſpiritueux qui ont été indiqués, comme devant être les ſeuls qui puſſent remplir plus efficacement ces différens objets (1), & en faiſant l'application des fonctions que chacun de ces liquides doit exercer.

Les ſentimens des Artiſtes ſont encore partagés ſur les moyens de procéder à l'in-

(1) Voyez les Principes particuliers ſur la rectification de l'Eau-de-Vie, pag. 83.

fuſion des fruits qui doivent former le compoſé des liqueurs potables : les uns prétendent qu'on doit verſer une quantité quelconque d'eau-de-vie ou d'eau de rivière dans une cucurbite, dans laquelle ils font entrer, ſans diſtinction d'eſpéces, les quantités proportionnées de fruits dont on ſe propoſe de retirer l'huile eſſentielle par le moyen de la diſtillation ; d'autres eſtimenr au contraire que les fruits doivent reſter en infuſion pendant deux, trois ou quatre jours dans un vaiſſeau deſtiné à cet effet, & que l'on verſe enſuite le fruit & le liquide dans une cucurbite qu'on recouvre de ſon chapiteau, à l'effet de procéder à la diſtillation ſuivant la méthode.

Enfin, d'autres ont cru devoir inſiſter ſur la néceſſité de cohober (1) les liqueurs qui découlent de ces diſtillations, parce que les eſprits qui en réſultent, diſent-ils, ſont plus fortement imprégnés des principes du fruit.

---

(1) L'action de cohober conſiſte à verſer ſur la même matière le produit de la diſtillation, à l'effet d'être re-diſtillé une ou pluſieurs fois.

Comme l'expérience nous a fait remarquer que ces différentes méthodes d'opérer tendoient, non-ſeulement à altérer les huiles eſſentielles, mais que les eſprits qui en résultent ſe trouvent encore chargés de particules de ſels âcres, & de l'huile graſſe empyreumatique des fruits, j'ai cru devoir établir d'autres procédés que je ferai enſorte d'appuyer ſur des principes, par le moyen deſquels je parviendrai peut-être à jeter un plus grand jour ſur cette partie qui doit paroître d'autant plus intéreſſante, qu'indépendamment de ce qu'il y a une aſſez grande quantité de fruits qui ne peuvent ſupporter l'opération de la diſtillation, nos Artiſtes verront encore clairement qu'ils peuvent exécuter tous les procédés quelconques par le ſeul moyen de l'infuſion ; de manière que s'il arrive qu'on effectue ces opérations ſuivant la méthode que nous indiquerons, & qu'on y applique le menſtrue qui convient à chacun des fruits ſur leſquels on ſe propoſe d'opérer, on remarquera que l'infuſion a non-ſeulement l'avantage d'extraire les ſubſtances aromatiques des fruits d'une manière

plus uniforme, mais que ces ſubſtauces conſervent encore, par ce moyen, plus de reſſemblance avec leur état naturel.

Quoique l'infuſion des fruits ſe faſſe plus ordinairement dans un liquide ſpiritueux, il y en a cependant dont l'infuſion ſe prépare avec partie égale d'eſprit-de-vin & d'eau; d'autres qu'on fait ſeulement infuſer ou macérer & diſtiller dans l'eau de pluie ou de rivière, comme les eaux de canelle, de melilot, de fleur d'orange, de meliſſe, de roſes, d'œillet, &c.

Toutes les infuſions ſpiritueuſes doivent ſe faire dans un vaiſſeau bien clos: or, comme je n'en ai pas trouvé de plus commodes, & qui rempliſſent mieux cet objet que les alembics aveugles, j'ai fait ajuſter à chacune de mes cucurbites d'étain une calotte de même métal; cette calotte ou tête de mort eſt ſurmontée d'un collet qui doit avoir ſix pouces d'élevation de plus que le chapiteau de l'alembic, de ſorte que le même uſtenſile étant armé de cette calotte, ſert non-ſeulement à faire les infuſions ſpiritueuſes, mais comme elles ſe font encore

au bain-marie, & que le degré de chaleur qu'on y applique, fait qu'il ſe produit intérieurement un mouvement circulaire de la liqueur qui eſt en infuſion, cette opération ſert en même-temps à identifier plus intimement les principes aromatiques des fruits avec l'eſprit-de-vin; c'eſt auſſi ce qui fait que les teintures qu'on retire par ce moyen, ſont plus chargées de ces principes, que les fruits qu'on feroit infuſer ſans le ſecours de cette addition de piéce dont nous venons de donner la deſcription.

De l'infuſion des fruits.

Les écorces de cédrat, de citrons, d'oranges, de bergamote, de limes, de poncires, dont on ſe propoſe de retirer les eſprits aromatiques par le moyen de la diſtillation, ſeront préalablement infuſés dans l'eſprit-de-vin commun, & comme il ſuit.

On coupe les écorces de ces fruits par petites lames très-fines; on les jette dans l'eſprit-de-vin commun qu'on a verſé dans une cucurbite d'étain, & lorſqu'on y a fait

entrer environ une once & demie d'écorces par pinte d'eſprit de-vin, on place la cucurbite dans ſon bain-marie; on la couvre de ſa calotte ou chapiteau aveugle; on lutte hermétiquement la jointure; on échauffe & on entretient le liquide pendant trois jours, à raiſon de douze heures par chacun deſdits jours, au ſoixante-dixième degré du thermomètre de Réaumur: comme le fruit ſe précipite toujours au fond du vaiſſeau, on l'agite avec un petit jonc qu'on fait entrer par le tuyau de cohobation: cette opération finie, on enlève la calotte; on coule la liqueur à travers un tamis; on la met en réſerve dans de grandes bouteilles de verre, qu'on ne remplit que juſqu'aux deux tiers de leur capacité; on remet le fruit dans la cucurbite, & on y verſe de l'eau de rivière par proportion d'un tiers de la quantité d'eſprit de-vin qu'on avoit employée d'abord; on place la cucurbite dans ſon bain-marie; on la couvre de ſa calotte; on lutte la jointure; on échauffe & on entretient la liqueur pendant ſix heures, au cinquantième degré du même thermomètre; lorſqu'elle eſt bien

refroidie, on la coule comme il a été dit; on la verſe dans les bouteilles qui contiennent la teinture ſpiritueuſe de la première opération: on agite ces deux liqueurs enſemble; on rejette les écorces de fruits comme étant inutiles, & quinze jours après le mélange, on procède à la diſtillation.

A l'égard des graines d'anis des Indes ou badiane, celles d'anis d'Eſpagne, de carvi de Languedoc ou de Provence, de fenouil, de coriandre, d'angelique, de daucus aromaticus, ainſi que du gérofle, poivre de la Jamaïque, & des baies de genièvre: comme toutes ces ſubſtances peuvent être rangées dans la même claſſe, & qu'elles exigent une manipulation différente de celle dont on a fait uſage pour les écorces des fruits, lorſqu'on diſpoſera quelques-unes de ces ſubſtances, à l'effet d'en retirer l'eſprit aromatique par le moyen de la diſtillation, on en péſera une quantité déterminée, qu'on lavera dans l'eau froide; on la mettra dans un mortier; on l'arroſera avec une petite quantité d'eau, & on la réduira groſſièrement en pâte, qu'on jette enſuite dans une cucurbite

d'étain ; on délaye cette pâte avec autant de chopines d'eau de rivière, qu'on a pilé de livres de graines ; on ajoute deux pintes d'esprit-de-vin commun ; on place la cucurbite dans son bain-marie ; on la couvre d'un chapiteau aveugle ; on lutte hermétiquement la jointure ; on échauffe & on entretient ce liquide pendant trois jours, au soixante-dixième degré de chaleur, en observant d'agiter le fruit avec une petite baguette qu'on fait entrer par le tuyau de cohobation. Quand cette opération est finie, & que la liqueur est totalement refroidie, on démonte la calotte ; on agite encore le liquide ; on recouvre la cucurbite de son chapiteau ; on lutte les jointures, & on procède à la distillation suivant les règles de l'Art.

Quoique les graines de céleri, d'angelique, & les racines de celles-ci, renferment plus d'huile essentielle que les tiges de ces plantes, comme cette huile, & plus particulièrement celle qui réside dans les racines d'angelique, nous donnent non seulement plus d'âcreté, mais que les esprits aromatiques qu'on en retire, sont presque toujours désagréables,

& que je me ſuis très-bien trouvé de la préférence que j'ai donnée aux tiges de ces deux eſpèces de plantes, on choiſira celles qui ſont les plus vigoureuſes; &, après les avoir mondées de leurs feuilles, ainſi que de leurs petites branches, on coupera par morceaux environ une livre & demie de ces tiges d'angelique auxquelles on ajoutera trois ou quatre onces de baies de genièvre : on jette le tout enſemble dans une cucurbite; on verſe neuf pintes d'eſprit-de-vin commun & trois pintes d'eau de riviére ſur ces plantes; on place la cucurbite dans ſon bain-marie; on la couvre de ſa calotte; on lutte la jointure; on échauffe & on entretient la liqueur, pendant 48 heures, au 70ᵉ degré de chaleur. Tour étant refroidi, on enlève la calotte, on recouvre la cucurbite de ſon chapiteau, on ajuſte le récipient, on lutte les jointures & on procède à la diſtillation.

On coupe également deux livres de céleri par morceaux; on fait infuſer dans la même quantité de liquide, & on ſuit les mêmes procédés que ci-deſſus.

A l'égard des bois aromatiques, comme

les diſtillateurs n'emploient que le bois de Rhodes, on choiſit le plus odorant, on le coupe par petits morceaux, on l'humecte avec un peu d'eau, on le pile dans un mortier, on le jette dans une cucurbite dans laquelle on verſe partie égale d'eſprit-de-vin commun, & d'eau de rivière, on la recouvre de ſa calotte, on lutte la jointure, on échauffe & on entretient le liquide, pendant cinq jours, au 70e degré de chaleur, on laiſſe refroidir, on démonte la calotte, on ajuſte le chapiteau & le récipient, puis on procède à la diſtillation.

Toutes ces infuſions peuvent également ſe faire à froid, & dans tout autre vaiſſeau que celui dont nous avons fait uſage; mais on concevra aiſément qu'indépendamment de ce que ces opérations ſeroient plus longues, les degrés de chaleur que nous avons appliqués à chacun de nos procédés, produiſent bien d'autres avantages,

1°. Les teintures qu'on retire par nos procédés, contiennent plus de principes.

2°. L'action de l'eſprit-de-vin qui fait l'office de menſtrue, a la faculté d'atténuer & de

ſe charger d'une plus grande quantité d'huile aromatique.

3°. Enfin, le degré de chaleur des liquides fait encore que la quantité d'eau que nous faiſons entrer dans chacun de ces compoſés, étant plus que tiède, a la faculté de ſe charger d'une plus grande quantité des ſels âcres des fruits ; que ces particules de ſels étant unies avec le flegme, ſe précipitent au fond du vaiſſeau, de manière qu'il eſt très-aiſé de les reconnoître à l'âcrimonie qui ſe manifeſte dans le réſidu, après la diſtillation de ces plantes.

Quant aux réſines, comme la Myrrhe, l'aloës, &c. qui forment la baſe de l'élixir de Garus, & qu'on fait encore entrer en petite doſe dans différentes eſpèces de liqueurs, la préparation préliminaire de ces ſubſtances n'eſt pas une infuſion proprement dite, mais une diſſolution. Leur combinaiſon doit être telle, que les eſprits aromatiques, qui doivent en réſulter, ſoient moins âcres, & que l'amertume qui nous a parue être inſéparable de ces ſubſtances, ſoit auſſi plus agréable au goût.

Les procédés & la nature des menſtrues applicables aux liqueurs qui ſe fabriquent par le moyen d'une ſimple infuſion, diffèrent eſſentiellement de ceux qui ont été établis ci-devant. Quoique les opérations qui concernent la claſſe de ces liqueurs, paroiſſent ne devoir conſiſter qu'à jeter des fruits dans un liquide quelconque, & les y laiſſer séjourner pendant un temps, ces opérations exigent néanmoins des connoiſſances auſſi étendues, que celles qui ſervent à diriger les procédés des liqueurs qu'on diſtille.

On a déjà dû remarquer que les principaux objets que l'Artiſte ſe propoſe, en faiſant infuſer des fruits, à l'effet d'en retirer des huiles eſſentielles par la diſtillation, conſiſtent :

1°. A y appliquer un menſtrue par le moyen duquel il puiſſe retirer tout le principe odorant de chacun de ces fruits.

2°. A diriger la diſtillation des teintures qu'il en a retirées, de manière que les corps hétérogènes qui ſe ſont diſſous, & font partie de ces teintures, ſoient précipités au fond du vaiſſeau diſtillatoire, & que les eſprits

aromatiques qui doivent résulter de ces teintures, soient dépouillés de toute acrimonie étrangère.

CHAPITRE X.

Des Menstrues, & des moyens de composer les Liqueurs à l'infusion.

LES opérations qui peuvent favoriser l'extraction des huiles essentielles des fruits, par le moyen d'une simple infusion, ne sont pas les mêmes que celles qui s'exécutent par la distillation, parce que la plupart des procédés de l'infusion doivent tendre au contraire à concentrer les corps hétérogènes dans les fruits, de manière que le menstrue qu'il convient d'y appliquer, ne puisse avoir la faculté de les dissoudre, ni celle de se charger d'aucune de ces particules étrangères.

On peut encore dépouiller les fruits, des corps nuisibles qu'ils renferment, & plus particulièrement des sels âcres & amers, sans que les huiles essentielles qu'on s'est proposé

de retirer de ces fruits, souffrent aucune altération. Ce procédé s'exécute en y appliquant d'abord un menstrue purement aqueux, & qu'on échauffe de manière à ne pas occasionner l'évaporation de l'esprit recteur, qui est la partie la plus déliée & la plus agréable de toutes celles qui forment le composé des fruits. Pour cet effet, on entretient le même degré de chaleur, jusqu'à ce que le menstrue se soit totalement chargé des sels âcres & amers qui résident dans le fruit : alors on retire le vaisseau du feu, on l'expose dans un air libre, jusqu'à ce que le tout soit bien refroidi ; on coule la liqueur au travers d'un tamis, & on la rejette, comme étant inutile: on jette ensuite le fruit dans l'eau froide, & lorsqu'il y a séjourné pendant deux heures, on le passe dans un gros linge, & on le met sous la presse, à l'effet d'en exprimer l'eau dont il est encore chargé, ou bien on le fait sécher à l'ombre, & on le met ensuite en infusion dans l'eau-de-vie rectifiée.

Le sucre clarifié, & cuit à une consistance convenable, nous fournit encore une autre espéce de menstrue, par le moyen duquel on

peut obtenir le principe aromatique d'une partie des fleurs & des fruits. Nous conviendrons néanmoins que l'exécution de ces opérations présente d'abord d'autant plus de difficultés, que les principes constitutifs des fruits nous paroissent si étroitement unis, qu'il semble que ces composés ne forment qu'un seul tout; si bien qu'on seroit, pour ainsi dire, disposé à admettre l'impossibilité de rejeter les parties inutiles, pour s'approprier celles qui sont plus salubres ; mais comme l'expérience nous a démontré au contraire que ce tout est un composé de de différentes particules arrangées les unes contre les autres, de manière qu'elles n'ont pas même la faculté de se mêler ensemble, à moins que le fruit n'éprouve quelque degré d'altération qui dérange l'ordre établi par la nature, toutes les fois que les fruits n'auront éprouvé aucun accident quelconque, nous serons autorisés à conclure que, si l'Artiste connoît les principes qui constituent ceux sur lesquels il vent opérer, ainsi que la nature des liens qui les unit ensemble, il trouvera toujours des moyens suffisans

pour ſe débarraſſer des parties nuiſibles, & qui le mettront en état de s'approprier celles qui ſeront plus propres à remplir les objets qu'il s'étoit propoſé.

Les formules des différentes liqueurs en infuſion, que nous donnerons au Chapitre des compoſitions, acheveront de confirmer ce ſentiment.

CHAPITRE XI.

De la conſtruction des fourneaux & des vaiſſeaux diſtillatoires.

LORSQUE je me propoſai de traiter plus particulièrement de la diſtillation des eſprits aromatiques, je préſumai qu'il étoit convenable de placer l'article des fourneaux immédiatement après les infuſions, parce qu'ils ſont preſque toujours des préliminaires de la diſtillation.

Quoique tous les Auteurs qui ont écrit de cet Art nous ayent donné la deſcription des uſtenſiles qui ſervent à exécuter toutes les

les opérations qui y ſont relatives, je me ſuis d'autant plus volontiers déterminé à donner une idée des fourneaux, ainſi que des vaiſſeaux qui ſont plus particulièrement deſtinés à notre uſage, que les fourneaux que j'ai d'abord fait conſtruire avec la glaiſe, ſe ſont non-ſeulement trouvés plus ſolides & plus économiques, mais encore que les Artiſtes qui en feront uſage, remarqueront, comme nous, que cette nouvelle conſtruction les met à l'abri de tout accident.

Toute la partie intérieure, & les deux tiers de la circonférence de ces fourneaux, ſont ronds, & l'autre tiers, qui comprend l'ouverture de la porte par où on met le bois, & qui repréſente la façade, forme un quarré-long, & eſt conſtruit de même matière. Cette façade, dont la largeur eſt toujours en raiſon de la circonférence du fourneau, doit avoir deux pouces d'épaiſſeur de plus que les deux autres tiers qui en font partie. L'ouverture oppoſée à la porte, & qu'on appelle cheminée, doit être de forme ronde, & diſpoſée de manière à recevoir un tuyau de poële. Ces fourneaux doivent être conſtruits

pour être ſupportés par une baſe de maçonnerie qui fait en même-temps l'office de cendrier. Leurs parties inférieures, qui ſont deſtinées à recevoir la grille, doivent ſeulement avoir trois pouces d'élévation juſqu'à l'ouverture de la porte. Le tout étant ainſi diſpoſé, on place les fourneaux ſur les deux baſes qu'on a conſtruites dans les encoignures oppoſées d'une cheminée aſſez large pour contenir les deux récipients qui doivent être placés au milieu, & ſur une table de pierre creuſée à cet effet. Alors on continue d'élever la maçonnerie, & on enchâſſe les fourneaux de manière qu'il n'y a que les parties quarrées qui ſoient apparentes. On étreint les parties du tout par le moyen d'un cercle de fer ſcellé par les deux extrémités : on ajuſte les tuyaux qui doivent faire l'office de cheminée ; on pratique une ſoupape au ſecond bout de chacun de ces tuyaux, qui doivent être ajuſtés de manière qu'ils puiſſent, au beſoin, fermer hermétiquement : on bouche la cheminée avec un plancher conſtruit en plâtre, auquel on ajuſte une trappe de tôle, qui ſert à laiſſer paſſer un

ramoneur. On conçoit aiſément qu'au moyen de cet arrangement, on prévient non-ſeulement tous les accidens qui peuvent arriver, mais encore que, ſi les récipiens ſe briſoient, la liqueur ne ſeroit pas perdue, & qu'on n'auroit rien à redouter du feu, parce que les liqueurs ne pourroient s'épancher juſques dans le cendrier du fourneau, ce qui arrive lorſqu'on manque de précautions. Si le feu prend à la cheminée, on ferme les deux ſoupapes des tuyaux, & le feu s'éteint ſitôt qu'on a intercepté l'air qui excitoit la flamme. A l'égard de la partie économique, j'ai éprouvé maintes fois que ſix bûches de bois de compte ſciées en trois parties, & caſſées par morceaux, me ſuffiſoient pour diſtiller plus de cent pintes d'eſprit-de-vin dans un jour, avec deux alembics qui contenoient chacun cinquante pintes d'eau-de-vie.

Pour ce qui concerne la conſtruction des vaiſſeaux diſtillatoires, nous avons déjà prévenu qu'il étoit néceſſaire que nos alembics fuſſent conſtruits avec l'étain fin, & que leurs chapitaux fuſſent armés de réfrigérans & d'une calotte de même métal, à laquelle

on donneroit deux pouces d'élévation de plus qu'au chapiteau de l'alembic, en ajuſtant également cette calotte ſur la cucurbite ; que nos alembics, ainſi conſtruits, ſervoient alternativement, pour la diſtillation, tantôt d'alembics aveugles, & tantôt de vaiſſeaux de rencontre ou de pélicans ; de ſorte qu'avec ces deux alembics, armés chacun des piéces ſuſdites, ainſi que de leurs ſerpentins, & deux fourneaux conſtruits comme il a été dit ci-devant, l'Artiſte peut facilement exécuter toutes ſes opérations.

On pourroit néanmoins nous objecter avec raiſon que l'étain eſt trop fuſible pour réſiſter à l'action du feu ; mais nous répondrons à cette objection que, pour éviter l'inconvénient qui pourroit en réſulter, on fait d'abord conſtruire une cuvette de cuivre rouge, à laquelle on donne quatre pouces de profondeur : on étame fortement cette cuvette avec le ſel ammoniac & l'étain fin. Or, comme le cuivre s'allie parfaitement bien avec l'étain, le Potier-d'étain, à qui appartient la conſtruction de ces vaiſſeaux, doit ajuſter les parties qui compoſent l'alembic, ſur le bord de

la cuvette de cuivre, &, par ce moyen, le même vaiſſeau ſert également lorſqu'il eſt néceſſaire de diſtiller à feu ouvert, & on eſt à l'abri de tout accident.

A l'égard des différentes proportions que nos Artiſtes ont cru devoir donner à leurs vaiſſeaux diſtillatoires, nous obſerverons encore que les vaiſſeaux qui étoient trop élevés, & dont le collet, ainſi que la tête de mort, étoient trop étroits, conſommoient non-ſeulement beaucoup plus de matière combuſtible, mais que l'opération étoit plus longue, & qu'on en retiroit une moindre quantité de liqueurs, parce qu'une partie des vapeurs qui devoient augmenter le produit de la diſtillation, ſe refouloit dans la cucurbite, ſe conſumoit ou s'évaporoit au travers des luts. Ce ſont vraiſemblablement ces conſidérations qui ont occaſionné les différens changemens qu'on a faits à la conſtruction de ces uſtenſiles; mais de toutes ces différentes conſtructions & corrections, il en eſt réſulté qu'on eſt retombé dans un autre extrême; car nos alembics plus modernes ſont ſi bas, qu'il ne faut qu'un degré de chaleur

de plus pour que le phlegme monte avec l'esprit, de manière que l'Artiste le plus surveillant ne sauroit, pour ainsi dire, prévenir cet inconvénient, parce qu'un seul coup de vent peut produire cet effet. Il seroit donc essentiel que nos vaisseaux distillatoires ne fussent ni trop élevés ni trop bas. Ceux que j'ai fait construire pour mon usage, & qui contiennent cinquante pintes de liquide, étant remplis comme il convient, sont élevés de deux pieds quatre pouces, à compter depuis le fond de la cucurbite jusqu'à la naissance de la tête de mort, & le collet est assez large pour permettre de donner à la partie la plus étendue de la calotte, le même diamètre que celui qu'on a donné à la cucurbite.

Comme la forme de ces vaisseaux m'a très-bien réussi, & que cette proportion peut s'établir à raison de la contenance des alembics qu'on voudroit faire construire, je conseille à tous ceux qui feront usage de ces ustensiles, de donner la préférence à ceux qui auront été construits d'après ce principe, & je suis assuré qu'ils éprouveront, comme

nous, que les liqueurs qui auront été diſtillées dans ces vaiſſeaux, & avec le même degré de chaleur, ſeront non-ſeulement plus pures, mais encore que l'opération ſera moins longue.

CHAPITRE XII.

Principes particuliers ſur la diſtillation des fruits.

JE ne répéterai pas ici ce qui a déjà été dit, tant ſur ce qui concerne les principes généraux de la diſtillation, que ſur les procédés qui ſont applicables à la rectification des menſtrues ſpiritueux que nous avons eſtimé devoir être les plus propres à former la baſe de nos liqueurs compoſées, parce que ces principes paroiſſent avoir été aſſez ſolidement établis dans la Partie qui traite de l'Eau-de-Vie, pour être perſuadés que nous pouvons nous diſpenſer d'y revenir. Ainſi, nous nous renfermerons à dire :

1°. Que la diſtillation des fruits eſt une

opération par le moyen de laquelle on sépare, à l'aide du feu, les substances volatiles d'avec les fixes, afin de recueillir & conserver les esprits aromatiques que le feu fait évaporer.

2°. Que tous les fruits contiennent une quantité de sels âcres & d'huile grasse, qui, quoique moins volatils que ce qui doit faire le produit de la distillation, auroient néanmoins la faculté de s'élever en forme de vapeurs, & se mêleroient ensemble, si l'Artiste négligeoit d'entretenir le liquide sur lequel il opère, dans le degré de chaleur convenable.

3°. Que les corps hétérogènes qui résident dans les écorces de cédrat, de citrons, de bergamotes, de limes & de poncires, étant moins fixes, & par conséquent plus susceptibles d'évaporation que ceux qui résident dans les graines, nous distillons, par cette raison, les teintures de celles-ci mêlées avec le fruit, & nous rejetons les écorces des autres, après en avoir retiré la teinture par le moyen de l'infusion.

4°. Que les distillations qui se font avec le

fruit, doivent être bien ſoutenues ; car quand les fruits ſont expoſés trop-long-temps à la chaleur, les liqueurs qui en découlent contractent preſque toujours un goût âcre, déſagréable ; & c'eſt auſſi à cauſe de ces inconvéniens, que nous obſervons qu'il vaudroit beaucoup mieux augmenter les doſes du fruit, que d'employer le moyen de la cohobation.

5°. Quand les liqueurs qu'on a diſtillées ſont encore imprégnées d'âcreté étrangère, on les met en diſſolution dans une quatrième partie d'eau bien lympide, & on les rectifie au bain-marie.

6°. Que le tiſſu qui renferme les huiles eſſentielles des végétaux, n'étant pas le même dans tous, la manière de les diſtiller doit varier en raiſon des liens qui les uniſſent enſemble : par exemple, ſi on deſiroit ne conſerver que la partie la plus ſubtile, qui eſt toujours la plus pénétrante & la plus agréable, on rectifieroit tous les eſprits aromatiques qu'on en auroit retiré, comme il vient d'être dit.

7°. Que le feu étant le premier principe qui doit agir ſur les liquides qu'on ſoumet à

ſon action, il eſt néceſſaire que l'Artiſte connoiſſe aſſez bien les propriétés de cet agent primordial, pour n'appliquer ſur les végétaux que le degré de chaleur qui convient à chacun d'eux.

8°. Que les différens degrés de chaleur qu'on doit appliquer aux diſtillations qui ſe font au bain-marie, peuvent ſe déterminer aiſément par le thermomètre, que nous avons trouvé moyen d'aſſujétir dans le vaiſſeau qui contient l'eau du bain-marie, ainſi que par l'organe du goût, qui ſert à conſtater la bonté de l'opération; mais il n'en eſt pas de même des opérations qui ne doivent s'exécuter qu'à feu ouvert, parce que les différens degrés de chaleur qu'il convient d'appliquer à ces procédés, ne peuvent s'eſtimer qu'en raiſon de la groſſeur du filet qui en découle.

9°. Que la groſſeur des filets doit varier, non-ſeulement en raiſon du liquide qu'on ſoumet à la diſtillation, mais encore relativement à la contenance des vaiſſeaux diſtillatoires, ainſi qu'à la capacité de leurs têtes de mort; & ſi nous n'avions pas d'exemple plus ſenſible à donner à nos élèves, que la

grosseur du filet, comment pourrions-nous leur faire comprendre que les filets qui découlent de toutes nos distillations, doivent avoir telle ou telle grosseur? Seroit-ce celle d'une aiguille à coudre, d'une aiguille à tricotter, d'une paille de froment ou de seigle? On sait qu'il y en a de différente grosseur, & que le choix qu'on doit en faire, ne peut se rendre avec assez de précision : il n'y auroit donc que ceux qui sont initiés dans la pratique de la distillation, qui seroient en état de déterminer la grosseur que le filet doit avoir. De-là on conçoit aisément combien il étoit nécessaire d'établir d'autres moyens de comparaison, par lesquels nos Artistes, comme nos élèves, pussent estimer avec plus de certitude le degré de chaleur qu'il convient d'appliquer à chacune de nos différentes distillations.

Or, comme j'avois présumé que le thermomètre au mercure, construit en forme de cylindre, rempliroit plus efficacement ces objets, je fis ajuster à demeure & en ligne perpendiculaire, à la cuvette qui contient l'eau du bain-marie, une espèce d'étui de

métal, qui s'élève jusqu'au bord de ce vaisseau. Cet étui étant destiné à assujétir le thermomètre, doit avoir neuf lignes de diamètre; une partie de sa circonférence doit saillir hors de la cuvette, & l'autre partie plonger dans l'eau du bain, de quatre pouces & demie de profondeur : puis on doit pratiquer une ouverture de la largeur d'une ligne sur toute sa longueur, & un trou dans le fond, assez grand pour que le bouton du cylindre qui renferme le thermomètre, puisse passer au travers, & on doit attacher un cercle de fil de laiton à la partie supérieure de cet étui, qui serve à contenir ce cylindre dans son équilibre. Tout étant ainsi disposé, on procède comme il suit.

Des différens degrés de chaleur qu'il convient d'appliquer aux distillations.

Exemple.

Quand on veut convertir de l'eau-de-vie en esprit-de-vin commun, on remplit la cucurbite jusqu'aux deux tiers de sa capacité; on la place dans son bain-marie; on la

couvre de ſon chapiteau; on ajuſte le récipient; on lutte les jointures, & on place le thermomètre dans l'étui deſtiné à le contenir. On échauffe le liquide; & quand la liqueur du thermomètre a monté juſqu'au 74ᵉ degré, on remarque que l'eſprit commence à couler goutte à goutte: alors on tient en main une cafetière remplie d'eau froide; on verſe peu-à-peu dans le réfrigérant, & en proportion de ce que les gouttes deviennent plus fréquentes, & juſqu'à ce qu'elles forment le filet; on remplit pour lors le réfrigérant, qu'on rafraîchit autant de fois que l'eau devient tiéde; & quand le filet eſt totalement établi, on remarque que la liqueur du thermomètre eſt montée juſqu'au 75ᵉ degré. Nous devons encore faire remarquer ici que cette opération doit s'exécuter depuis ce terme juſqu'au 81ᵉ degré de chaleur, après lequel on change de récipient, & on laiſſe couler juſqu'au degré de l'eau bouillante; mais comme cette dernière liqueur eſt plus âcre qu'elle ne devroit être, & qu'elle a un goût plus déſagréable, on la met en réſerve, & on la rectifie ſépa-

rément, après l'avoir miſe en diſſolution dans l'eau.

Remarques ſur la rectification de l'Eſprit-de-Vin.

Quand on rectifie l'eſprit-de-vin commun, comme il a été dit ci-deſſus, on remarque que les gouttes d'eſprit commencent à couler fréquemment au 73ᵉ degré, & qu'elles forment le filet au 74ᵉ; or, comme cette opération doit s'exécuter depuis ce terme juſqu'au 77ᵉ degré, on aura l'attention de gouverner le feu de manière que la liqueur du thermomètre ne monte pas au-deſſus; car on remarque qu'une partie du phlegme monte avec l'eſprit, quand le mercure eſt monté juſqu'au 78ᵉ degré; & lorſqu'on a retiré les deux tiers du premier produit, on change de récipient, & on continue la diſtillation juſqu'au 84 ou 85ᵉ degré, puis on met ce dernier produit en réſerve, pour en faire uſage, comme eau-de-vie rectifiée.

Quant à ce qui concerne les opérations qui ſont ſeulement applicables à la rectifica-

tion & à la circulation de l'eau-de-vie, voyez ce qui a été dit aux articles *eau-de-vie.*

Les diſtillations des eſprits aromatiques qu'on retire des écorces de cédrat, d'oranges, de bergamotes, de limes & de poncires, qui commencent à s'effectuer au 75e degré, doivent s'exécuter depuis ce terme jusqu'au 80e, puis on change de récipient, on laiſſe couler le ſurplus juſqu'au degré de l'eau bouillante, & on met ce dernier produit en réſerve, pour n'en faire uſage qu'après avoir été rectifié.

Toutes les plantes mucilagineuſes, & les graines, comme celles de l'anis, qui ſont ſuſceptibles de ſe gonfler, ſe diſtillent d'abord depuis le 75e juſqu'au 77e degré de chaleur, puis on augmente le feu par degrés juſqu'au quatre-vingt-troiſième, & on laiſſe couler la liqueur juſqu'à celui de l'eau bouillante.

De la rectification des eſprits aromatiques.

Quand on veut rectifier les eſprits qu'on a retirés des fruits aromatiques, on y ajoute une quatrième partie d'eau de rivière, &

quinze jours après ce mélange, on procède à la rectification. Ces opérations doivent s'exécuter depuis le soixante-treizième ou le soixante-quatorzième degré que la liqueur commence à couler, jusqu'au soixante-dix-huitième terme auquel on change de récipient; on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante; on met les derniers produits en réserve pour être distillés de nouveau dans une seconde opération, ou bien on les rectifie séparément, quinze jours après les avoir mis en dissolution dans un tiers d'eau de rivière.

A l'égard du degré de chaleur qu'il convient d'appliquer aux différentes distillations des liqueurs aromatiques simples, comme les eaux de fleurs-d'orange, d'œillet, de canelle, de mélisse, de gérofle, de noix-muscade, de roses, &c. on ne peut les diriger par le moyen du thermomètre, parce que j'ai remarqué que ces liqueurs ne se distilloient convenablement qu'à feu ouvert; je dis à feu ouvert, parce que les bains de sable ou de cendre exigent les mêmes soins que le feu nud. Or, comme on ne peut estimer les degrés de chaleur qu'on doit appliquer à ces

différentes

différentes diſtillations, qu'en raiſon de la groſſeur du filet qui en découle, il ſemble qu'en avertiſſant que ces opérations ne font que commencer à s'effectuer qu'au degré de chaleur où les diſtillations ſpiritueuſes finiſſent, il ne nous reſte plus qu'à obſerver qu'au moyen des comparaiſons qu'on peut s'habituer peu à peu à faire, de la groſſeur des filets qui ont été déterminés par le thermomètre, avec ceux des diſtillations à feu ouvert, on parvient à eſtimer avec autant de préciſion les degrés de chaleur qu'on doit appliquer à ceux-ci.

L'uſage du thermomètre nous eſt encore d'une très-grande utilité pour déterminer les différens degrés de chaleur qu'il convient d'appliquer aux liquides qu'on ſoumet à l'action du feu, tant à deſſein de les ſublimer par le moyen de la circulation, qu'à l'effet de s'approprier les huiles eſſentielles des fruits par le moyen de l'infuſion : c'eſt auſſi de quoi nous rendrons plus particulièrement raiſon, aux articles des liqueurs compoſées par le moyen d'une ſimple infuſion.

Nous ne donnerons aucuns préceptes ſur

ce qui concerne la diſtillation des eſſences ou quinteſſences, parce qu'on ne peut exercer cette partie de notre Art, que dans les pays où les fruits aromatiques croiſſent plus abondamment : d'ailleurs, l'âcreté & le goût déſagréable dont preſque toutes les quinteſſences qu'on nous apporte ſont imprégnées, doivent les faire bannir de nos liqueurs.

CHAPITRE XIII.

De la compoſition des Liqueurs.

On appelle compoſition le mélange aſſorti des eſprits aromatiques qu'on aſſocie, & auxquels on ajoute une quantité déterminée de ſucre clarifié, & de l'eau la plus douce & la plus lympide.

Je ne m'arrêterai point à faire l'hiſtoire naturelle du ſucre, & encore moins à décrire les propriétés de cette ſubſtance, non plus que celles qui ont été attribuées à l'eau élémentaire pure, parce qu'indépendamment de ce que leurs vertus ſont généralement

connues, ces deux parties ont été ſupérieurement traitées, & je ne ferois que répéter ce qui a été dit ſur l'un & l'autre ſujet; mais j'obſerverai que, pour réuſſir parfaitement dans la compoſition des liqueurs;

1°. Il faut que l'Artiſte ait toujours ſon laboratoire garni d'une aſſez grande quantité de notre eau-de-vie rectifiée, d'eſprit-de-vin commun, & d'eſprit-de-vin rectifié ſuivant la méthode que nous avons indiquée ci deſſus, pag. 110 & 129.

2°. De chacune des différentes eſpèces d'eſprits ou teintures aromatiques, pour n'en faire uſage que ſix mois après l'infuſion ou la diſtillation.

3°. S'il arrivoit néanmoins qu'on fût obligé de faire le mêlange de quelques-uns de ces eſprits aromatiques, avant qu'ils euſſent éprouvé ce degré de coction qui leur eſt néceſſaire, il conviendroit de les faire circuler pendant trois ou quatre jours, comme il a déjà été dit, avant de les faire entrer dans aucune compoſition, parce que le mouvement & le degré de chaleur que ces eſprits éprouvent pendant leur circulation, ſervent,

non-ſeulement à réunir plus intimement les huiles eſſentielles, mais encore à modifier l'ardeur du menſtrue qui s'eſt chargé du principe odorant.

4°. Il eſt eſſentiel que l'Artiſte connoiſſe parfaitement l'analogie & les rapports que les odeurs & les ſaveurs peuvent avoir entr'elles, parce que dans toutes les combinaiſons poſſibles, on doit non-ſeulement avoir pour objet de créer des odeurs & des ſaveurs nouvelles, mais encore de perfectionner, autant qu'il eſt poſſible, celles que la Nature a produites, de manière que par le moyen des combinaiſons nouvelles, il puiſſe réſulter des liquides qui ayent la faculté d'affecter nos organes plus ſenſiblement & plus agréablement.

5°. Les préceptes que nous nous ſommes propoſés d'établir pour chacune des formules que nous donnerons dans la ſuite, ſerviront bien à conduire l'Artiſte, de manière à ne pas faire de ces aſſociations diſcordantes, qui tendroient plutôt à abſorber qu'à augmenter l'odeur & la ſaveur naturelle des fruits ; mais comme leurs qualités ſpéci-

fiques ne ſont preſque jamais les mêmes, & que l'art de ſuppléer au défaut de leur conſtitution, eſt un art qui dépend autant du bon goût que de la théorie & de la pratique; tous ceux qui s'occuperont de cette partie, ne trouveront pas également bien le degré de perfection qui convient à ces différentes aſſociations; & il n'y aura d'heureux que ceux qui auront reçu de la Nature un goût exquis : ceux-ci pourront réformer, augmenter, ordonner & prononcer ſur la juſte proportion des mêlanges.

CHAPITRE XIV.

Des ſubſtances colorantes.

LES couleurs bleues, jaunes, rouges, vertes & violettes qu'on donne aux liqueurs, n'ont été imaginées qu'à deſſein de ſatisfaire l'idée de ceux qui ſont avides de nouveautés. L'Artiſte plus éclairé ne doit avoir de conſidération pour ces productions de fantaiſies, qu'autant que les différentes ſubſ-

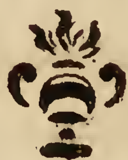
tances colorantes dont on peut faire uſage, n'auront aucune influence nuiſible ſur les liqueurs dans leſquelles on les fait entrer. Par exemple, avec la teinture qu'on retire de la cochenille, on peut colorer l'eau de cédrat, que Solmini a appelée *parfait-amour*, ſeulement à cauſe de la couleur rouge qu'il s'eſt aviſé de faire entrer dans cette liqueur. Sigogne & Garus ſe ſont également ſervis de la teinture de ſafran, le premier, pour donner la couleur jaune à ſon huile de Vénus; & le ſecond, à l'élixir qu'on appelle encore du nom de l'Auteur. On peut encore faire uſage de cettte même ſubſtance pour colorer les différentes eſpèces de liqueurs de fantaiſie, qui n'ont aucun caractère diſtinctif; car autrement il arriveroit que la ſaveur du ſafran abſorberoit une partie du parfum des liqueurs qui ne ſeroient compoſées que d'une ſeule eſpèce de fruit. Or, quand on voudra donner une couleur jaune à celles-ci, on fera entrer une petite quantité de teinture de cochenille dans l'huile de ſucre qui doit faire partie du mêlange de la liqueur. La teinture qu'on retire de la cochenille, ainſi que

la première de celles qu'on retire des pierres de tournesol, par le moyen de l'esprit-de-vin, étant mêlées proportionnellement, servent à colorer l'huile d'anis & l'huile de roses en rouge; ce qui ne pourroit avoir lieu sans le mêlange de la couleur violette que donne le tournesol, parce que la couleur jaune de l'huile de sucre communiqueroit une teinte jaunâtre à celle de la cochenille, & la teinture qu'on retire des pierres de tournesol par le moyen de l'eau, nous donne une belle couleur de violette.

Nous n'indiquerons point d'autres substances colorantes, parce que toutes celles dont on pourroit faire usage, tendent à altérer la qualité des liqueurs : d'ailleurs, comme la première, la seconde & la troisième teinture qu'on retire de la cochenille & du tournesol diffèrent entr'elles, on peut non-seulement varier agréablement ces couleurs, mais on peut encore en créer de nouvelles, en mêlant une partie des unes avec les autres.

Il est nécessaire que la substance sucrante qu'on fait entrer dans les liqueurs, soit cla-

rifiée & cuite en consistance de syrop pour les liqueurs blanches ; & pour les liqueurs huileuses, il faut que ces syrops soient convertis en huile. La clarification du sucre devient d'autant plus nécessaire, que le goût de figues grasses, communiqué par les écumes qu'on retire du sucre, tend non-seulement à affoiblir la partie la plus agréable du parfum des fruits, mais encore à communiquer une saveur fade & gluante à ces liqueurs, de manière qu'elles s'attachent encore au palais & aux lèvres long-temps après qu'elles ont été composées : d'ailleurs, les différens degrés de cuisson qu'on fait éprouver au sucre clarifié, leur communique encore un ton beaucoup plus savoureux.



CHAPITRE XV.

De la clarification, & des inconvéniens qui résultent de la filtration des Liqueurs.

On ne doit point filtrer les liqueurs, parce que cette opération occaſionne non-ſeulement la perte réelle d'environ une ſeizième partie de la liqueur, mais qu'elle occaſionne encore l'évaporation de la majeure partie de l'eſprit recteur; & on ne peut éviter de tomber dans ces inconvéniens, qu'en les collant avec le blanc d'œuf : pour cet effet, on fouette deux blancs d'œufs; & lorſqu'ils ont été réduits en mouſſe, on y ajoute un demi-ſeptier d'eau de pluie par proportion de douze ou quinze pintes de liqueur; on agite le tout enſemble, & on laiſſe repoſer. Or, comme il arrive quelquefois qu'une partie de ce qui doit former le dépôt des liqueurs qu'on colle dans de groſſes bouteilles, ſe raſſemble ſur la ſuperficie, lorſque cet inconvénient arrive, on agite le vaiſſeau de quinze

en quinze jours, à deux ou trois reprises différentes; & si, après l'avoir agité comme il vient d'être dit, il arrivoit encore que la totalité du depôt ne se fût pas précipitée au fond du vaisseau, on laisseroit éclaircir la liqueur, on la soutireroit avec un syphon, & on rassembleroit tous les dépôts dans un seul vaisseau; quand ces dépôts se sont éclaircis, on soutire de nouveau : on filtre ce qui est resté, au travers d'une petite chausse de drap blanc de Lodève; on mêle la liqueur qui en découle avec celle qui a été soutirée.

Quand on fabrique les liqueurs en plus grande quantité, on les met dans des tonneaux destinés à cet usage : on laisse reposer pendant trois ou quatre jours; on les colle comme ci-dessus; on les laisse s'éclaircir, puis on filtre également le dépôt au travers d'une chausse de drap.

On ne doit point coller les ratafiats de cerises, des quatre fruits rouges, de framboises & d'œillets, parce que ces liqueurs s'éclaircissent d'elles-mêmes.

Nous observons enfin que les moyens dont nos Fabricans de liqueurs communes font

usage, tant pour ce qui concerne la distillation, que la composition & la clarification de leurs liqueurs, différent totalement de ceux que nous avons établis; mais on doit se rappeler que nous avons déjà prévenu que nous ne traiterions pas cette partie, parce que ces liqueurs n'ont été imaginées que pour satisfaire le goût dépravé du peuple. D'ailleurs, comme on a poussé aussi loin qu'il est possible de le faire, la manie de falsifier & d'altérer les productions de tous les genres, les Marchands & les Artisans qui font usage de ces moyens dont ils croyent n'avoir plus à rougir, quoique contraires à la probité, n'ont pas besoin de leçons, parce qu'ils ont toujours assez d'industrie pour satisfaire leur cupidité.

Des Pastilles.

On appelle encore composition, le mélange assorti des huiles essentielles avec le sucre en poudre, & la gomme adragant qu'on fait dissoudre dans des eaux aromatiques simples. Ces différentes substances, ainsi que quelques gommes-résines, forment le composé des

paſtilles que les Apothicaires appellent trochiſques. Le mot compoſition s'étend auſſi ſur les différens mélanges du ſuc des fruits, & des différentes eſpèces d'eaux aromatiques ſimples, avec le ſuc rafiné en pains, ou clarifié & cuit juſqu'à conſiſtance de ſyrop; mais comme je me ſuis propoſé de ranger ces différentes productions dans la claſſe des liqueurs rafraîchiſſantes & des glaces, dont je traiterai dans la ſeconde Partie de mon Ouvrage, on trouvera en ſon temps les principes généraux applicables à ces articles.

CHAPITRE XVI.

Principes particuliers ſur la compoſition des Liqueurs ſpiritueuſes.

QUOIQUE les principes généraux nous paroiſſent aſſez clairement expoſés, ils ſeroient inſuffiſans, & pour ainſi dire inutiles, ſi l'on négligeoit d'y joindre les détails inſtructifs, & l'art de les appliquer à chacune de nos différentes opérations. En fait de pratique,

ces détails non-ſeulement font plaiſir, mais on les exige avec raiſon ; & les répétitions qui ſont ſi faſtidieuſes partout ailleurs, deviennent néceſſaires quand il s'agit de recettes.

J'entreprends d'autant plus volontiers cette partie, que j'ai préſumé qu'elle paſſeroit, au jugement du plus grand nombre, pour la plus eſſentielle de tout l'Ouvrage. C'eſt du moins celle qui m'a donné plus de peine ; car, malgré l'expérience que j'avois acquiſe par un travail aſſidu pendant quarante-ſept années, j'éprouvai néanmoins combien il y avoit de différence entre l'art de manipuler & celui de rendre raiſon de ſes procédés d'une manière aſſez ſenſible, pour que les Élèves ſoient en état de les imiter. D'ailleurs, toutes nos opérations m'étoient devenues ſi familières, que depuis plus de trente années j'avois contracté l'habitude de ne les diriger que par les ſens du goût & de l'odorat ; de ſorte que j'avois, pour ainſi dire, perdu l'idée des quantités proportionnelles, tant par rapport au poids des ſubſtances qui doivent entrer dans chacune de nos compoſitions, que par rap-

port aux meſures des liquides qui en font la baſe ; de ſorte qu'il m'a fallu faire une nouvelle étude pour déterminer les quantités qu'il convenoit de faire entrer dans chacune de mes recettes.

J'ai déjà prévenu que je ne traiterois pas la partie qui doit comprendre les liqueurs communes, parce que j'ai préſumé que leurs effets ſur nos organes n'étoient pas auſſi ſalutaires que ceux des liqueurs que je me ſuis propoſé de traiter.

On ne doit pas non plus s'attendre à trouver ici les recettes de toutes les liqueurs poſſibles, ni même de celles qui ne ſont connues que par les différens noms pompeux qu'on leur a donnés. Je ſais, peut-être auſſi bien qu'aucun autre, qu'elles peuvent ſe varier à l'infini ; mais comme je me ſuis imposé la loi de ne traiter que des liqueurs les plus médicamenteuſes, j'ai négligé ces êtres de raiſon pour m'appliquer plus particulièrement à réunir l'utile à l'agréable.

On ne doit pas plus perdre de vue ce que j'ai dit dans les principes généraux ; ſavoir, qu'il ne falloit jamais travailler ſur aucun

fruit avant que sa nature fût bien connue; & pour ne rien laisser à desirer sur cette matière, après avoir donné la description des différentes substances, je donnerai à la suite de mes recettes, les vertus que les Médecins ont attribuées à chacune de ces liqueurs.

On doit encore se rappeler que j'ai dit qu'il falloit que l'Artiste eut toujours son laboratoire garni de chacune des différentes espéces de teintures, ainsi que d'esprits aromatiques; & j'observe encore ici qu'il est à propos que ces esprits soient plus que moins chargés de fruits; car quoique je me sois fait une loi de marquer les doses avec l'exactitude la plus scrupuleuse, comme les drogues & les fruits ne contiennent pas toujours les mêmes quantités d'huile essentielle, il seroit plus avantageux d'en trouver plus que moins dans ces esprits, parce qu'il est plus aisé de les étendre que d'y suppléer, quand ils péchent par le défaut de quantité: au surplus, le bon goût & la pratique donneront cette intelligence.

Nos Artistes, moins délicats, trouveront

peut-être que nos opérations ſont accompagnées de précautions trop minutieuſes; mais ces reproches nous ſeront d'autant moins ſenſibles, que ceux qui ſont plus initiés dans la pratique de cet Art, concluéront avec nous que la moindre négligence dans la préparation de nos liqueurs occaſionneroit un préjudice notable, tant par rapport aux ſenſations agréables, qu'aux effets ſalutaires qu'elles doivent produire ſur nos organes.

CHAPITRE XVII.

De la Fleur-d'Orange.

Nous ne connoiſſons aucune eſpéce de fleurs ſur laquelle nos Artiſtes ſe ſoient autant exercés, & qui ſoit d'un auſſi grand uſage en Médecine, que la fleur-d'orange; car, indépendamment de ce qu'on retire de cette fleur par le moyen de la diſtillation, une eau très-pénétrante, & qui ſurpaſſe toutes les autres par ſa bonne odeur, on en fait encore

core différentes eſpéces de conſerves ſolides & liquides, un ſyrop, de la marmelade, des paſtilles ou trochiſques, des dragées grillées ou perlées, des glaces & des liqueurs ſpiritueuſes.

Comme les vertus de toutes ces préparations diffèrent, non-ſeulement en raiſon du degré d'altération que ces fleurs ont éprouvé par les moyens qui ont été employés dans les différentes manipulations, mais encore en raiſon de leur aſſociation avec d'autres principes, nous rendrons compte, lorſqu'il en ſera temps, des propriétés que les Médecins ont attribuées à chacune de ces différentes compoſitions.

On ne connoît point non plus de fleurs dont l'odeur affecte auſſi agréablement & auſſi ſenſiblement l'organe de l'odorat, que celle qui s'exhale des pétales & des étamines de la fleur-d'orange; mais la difficulté des moyens de recueillir ces particules odorantes, ainſi que de ceux qui pourroient favoriſer la diſtraction de la trop grande amertume qui produit une ſenſation ſi déſagréable

ſur l'organe du goût, qu'elle abſorbe le parfum délicieux de ces fleurs; ces difficultés, dis-je, ont toujours excité, & pour ainſi dire ſans ſuccès, l'émulation de nos Diſtillateurs. J'ai néanmoins cru devoir me diſpenſer de rapporter ici tous les moyens dont on a fait uſage, tant à deſſein de ſe débarraſſer de cette amertume, que de s'approprier le principe balſamique de ces fleurs, parce que j'ai préſumé qu'il ſuffiroit d'obſerver que quand on fait infuſer les pétales dans l'eau ſimple ou bien dans l'eau-de-vie qui contient ordinairement plus de flegme que d'eſprit, les teintures qu'on en retire par ces moyens, nous donnent une amertume aſſez conſidérable, pour nous autoriſer à conclure qu'on ne peut parvenir à ſéparer les deux ſubſtances qui ſe trouvent réunies dans ces pétales, qu'en y appliquant un menſtrue purement aqueux, qui a la faculté de ſe charger des ſels âcres & amers, ou bien en y appliquant d'abord un menſtrue ſpiritueux, qui ſoit aſſez déflegmé pour ne ſe charger que de la ſubſtance aromatique la plus pure, la plus déliée, la plus agréable, & la ſeule qui

puiſſe produire les mêmes ſenſations ſur les organes du goût & de l'odorat.

La diſtillation de ces fleurs nous offre bien encore un troiſième moyen par lequel on ſépare également ces deux ſubſtances; mais l'odeur & la ſaveur des eſprits qui en réſultent, ne ſont ni ſi agréables, ni auſſi pénétrantes que celles qu'on obtient par le moyen de l'eſprit-de-vin déflegmé, parce que la majeure partie de l'eſprit recteur le plus délié s'évapore à travers les luts pendant l'opération.

Quoique la liqueur qui réſulte des procédés qu'on exécute par le moyen de l'eſprit-de-vin rectifié, rempliſſe parfaitement bien le double objet que nous nous étions propoſé, nous donnerons néanmoins la formule de celle qui n'a pas le mérite d'affecter auſſi agréablement nos organes; mais comme cette dernière liqueur contient plus d'huile onctueuſe, elle pourroit également avoir la faculté de remplir d'autres indications. D'ailleurs, nous obſervons encore que quand ces deux eſpéces de liqueurs ſe ſont éclaircies, ſi on les mêle par égale partie, il arrive que

ce mélange produit une troiſième eſpèce de liquide qui a non-ſeulement le mérite de ſatisfaire tous les goûts, mais encore toutes les vertus que les Médecins ont attribuées à la fleur-d'orange.

Crême de Fleurs-d'Orange.

On choiſira quatre livres de fleurs-d'orange fraîchement cueillies, bien nourries & bien ſèches; c'eſt-à-dire, que ces fleurs ſoient privées de toute humidité étrangère; car nous avons remarqué que quand elles ont été cueillies peu de temps après la pluie, ou qu'elles ont été mouillées à deſſein d'en augmenter le poids, ou de leur donner un nouvel air de fraîcheur, il arrive ce qui a déjà été dit, page 85 des principes généraux, que l'humidité ſurabondante dont ces fleurs ſont chargées, produit un mouvement de fermentation aſſez conſidérable pour occaſionner non-ſeulement l'évaporation de l'eſprit recteur, mais qui fait encore que le goût de vert ou acerbe du calice & du piſtile ſe mêle, & abſorbe la majeure partie du parfum de la fleur.

On doit encore obſerver que les premières fleurs qui paroiſſent ſur l'arbre, ſont mieux nourries & plus remplies de principes odorans que les dernières qu'on recueille, & que celles qu'en récolte en automne contiennent encore moitié moins de parfum, que celles qui paroiſſent au commencement de l'été.

Lorſqu'on a fait un bon choix de ces fleurs, on détache avec précaution les feuilles ou pétales du calice, & on les met chacune ſéparément en réſerve, après quoi on pèſe deux livres de ces pétales, qu'on fait infuſer pendant deux heures dans huit pintes de notre eſprit-de-vin rectifié; puis on coule la liqueur au travers d'un tamis; on la met en réſerve dans un vaiſſeau qu'on tient bien bouché, & on jette les pétales dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière; on la place dans ſon bain-marie; on la couvre de ſon chapiteau; on ajuſte le récipient; on lutte les jointures; on place le thermomètre dans le bain, & on fait diſtiller au même degré de chaleur, que pour la rectification de l'eſprit de-vin (1). Lorſque la

(1) Voyez pag. 129.

liqueur du thermomètre eſt montée juſqu'au 78e degré, on change de récipient; on verſe le premier produit dans le vaiſſeau qui contient l'eſprit qu'on a mis en réſerve; on augmente le feu; on continue la diſtillation juſqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante, & on met ce dernier produit en réſerve, à l'effet d'être rectifié dans une ſeconde opération. La diſtillation étant finie, on démonte l'appareil, & on commence la compoſition.

Pour cet effet, on fait fondre dix neuf livres de ſucre en pains dans cinq pintes d'eau, dans l'une deſquelles on a préalablement fouetté deux blancs d'œufs, puis on fait clarifier ſuivant la méthode, c'eſt-à-dire, en rallentiſſant le feu lorſque le liquide commence à bouillir, & en obſervant de jeter peu-à-peu de l'eau froide ſur les bouillons, juſqu'à ce que toute l'écume ſoit montée, & qu'elle ſoit devenue blanche. Ce ſucre étant cuit au *perlé*, & refroidi, doit produire neuf à dix pintes de ſyrop: alors on y ajoute l'eſprit aromatique de fleurs-d'orange; & ces deux liquides étant mêlés enſemble, on agite fortement le mélange; on le verſe dans

de grosses bouteilles de verre qu'on tient bien bouchées; on laisse reposer pendant deux ou trois jours, & on colle la liqueur avec deux ou trois blancs d'œufs qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de pluie; & lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire avec un syphon, & on passe le dépôt au travers d'une petite chausse de drap; on mêle la liqueur qui en découle, avec celle qui a été soutirée, puis on la met en réserve dans de petites bouteilles, pour en user au besoin.

A l'égard des boutons de la même fleur qu'on a réservés, on en sépare les étamines; on les met dans une chopine d'eau de rivière, puis on écrase légèrement les calices & les pistiles; on les jette dans une poële avec cinq pintes d'eau qu'on échauffe & qu'on entretient pendant trois heures jusqu'au cinquantième degré de chaleur. Enfin, douze heures après cette opération, on jette le tout ensemble dans une cucurbite qu'on place dans son fourneau: on la couvre de son chapiteau; on lutte les jointures, & on fait distiller au petit filet, jusqu'à ce qu'on ait obtenu une

pinte ou trois chopines d'eau de fleurs d'orange, qu'on trouvera être encore d'une qualité supérieure, & qui ne sera point imprégnée du même goût de vert, que celle qu'on nous apporte de Grasse ou des Isles d'Hières, parce que le degré de coction que nous avons fait subir aux boutons, avant de les soumettre à la distillation, sert à les mûrir, & à faire évaporer la majeure partie de cette saveur désagréable. Cette eau de fleurs-d'orange est néanmoins encore bien inférieure à celle dont nous donnerons la formule, lorsque nous traiterons des eaux aromatiques simples.

Crême de Fleurs-d'Orange.

SECONDE COMPOSITION.

On choisira quatre livres de fleurs-d'orange, comme il a été dit ci-dessus; on sépare avec précaution les pétales & les étamines, des calices & des pistiles: on met ces derniers en réserve, pour en faire l'usage que nous dirons ci-après. Cette opération étant finie, on met les pétales & les étamines

dans une poële, avec six pintes d'eau de rivière : on place le vaisseau sur le feu qu'on a préparé dans un fourneau : on échauffe & on entretient le liquide pendant trois heures au 50e degré de chaleur. On retire le vaisseau du feu, & on l'expose pendant vingt-quatre heures à un air libre, puis on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, & on le met en réserve, pour en faire usage avec les calices, comme on le verra ci-après : on jette ces fleurs dans la même quantité d'eau froide, & lorsqu'elles y ont séjourné pendant une heure, on coule de nouveau au travers d'un tamis, & on enveloppe la fleur dans un gros linge, qu'on met ensuite sous la presse, à l'effet d'en exprimer toute l'eau. On délaye ensuite ces fleurs dans huit pintes d'esprit-de-vin rectifié ; on verse le tout dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie ; on la couvre de son chapiteau aveugle ; on lutte la jointure ; on place le thermomètre dans le bain ; on échauffe & on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de quatorze heures par jour, au 70e degré de chaleur, & autant de fois que la

liqueur se refroidit, on l'agite fortement avec une baguette qu'on introduit dans la cucurbite par le tuyau de cohobation ; puis vingt-quatre heures après on démonte l'appareil ; on coule le liquide au travers d'un tamis plus serré que le précédent ; on met la liqueur en réserve dans un vaisseau qu'on tient bien bouché ; on jette les fleurs dans la même cucurbite, avec quatre pintes d'eau de rivière ; on la place dans son bain-marie ; on la couvre de son chapiteau ; on ajuste le récipient ; on lutte les jointures, & on fait distiller jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante. On démonte le tout ; on verse le produit dans le vaisseau qui contient la teinture ; & lorsqu'on veut procéder à la composition, on suit exactement la même méthode, & on fait clarifier la même quantité de sucre qui a été prescrite ci-dessus.

A l'égard des calices & des pistiles qu'on avoit réservés, on les écrase légèrement, & on les fait mûrir comme ci-devant : on y ajoute le liquide qu'on avoit retiré des fleurs ; on fait distiller au petit filet, jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pinte & demie d'eau de

fleurs-d'orange, qu'on met en réſerve. « La
» fleur-d'orange, dit M. Geofroy dans ſa
» Matière Médicale, eſt céphalique, ſtoma-
» chique, hyſtérique, alexipharmaque; elle
» fortifie l'eſtomac, & elle chaſſe les vents;
» elle calme les accès hyſtériques & les mou-
» vemens ſpaſmodiques des hypocondria-
» ques; elle excite les règles ſeule, ou dans
» quelque liqueur convenable. » Outre ces
propriétés, il ſemble qu'on pourroit encore
attribuer à notre liqueur de fleurs-d'orange,
celle d'être cordiale, de réjouir le cœur, &
de ranimer le ſang & les eſprits.

Quand les Médecins eſtiment devoir rendre l'une ou l'autre de ces liqueurs qui réſultent de nos deux compoſitions, plus médicamenteuſe, ils ordonnent d'y ajouter une quantité ſuffiſante d'eau de fleurs-d'orange; mais il eſt bon d'obſerver que ce mélange ne doit s'effectuer qu'à l'inſtant du beſoin.

Nous avons auſſi remarqué que quand on mêloit une cuillerée de notre crême de fleurs-d'orange dans un demi-ſeptier de limonade ou d'orangeade, il en réſultoit une eſpéce de liqueur végétale anodyne, fort agréa-

ble, qui nous paroîtroit avoir des propriétés particulières.

On fait encore entrer la fleur-d'orange dans la compoſition d'une eſpéce d'élixir de propriété, qui eſt plus agréable, & dont les vertus, quoique différentes, ne ſemblent céder en rien à celui de Paracelſe.

Élixir de propriété.

On choiſit une once de vanille du Mexique, dont les gouſſes ſoient longues d'environ ſix pouces, bien remplies, & de la couleur brune tirant un peu ſur le noir, brillante & graſſe, ſans être luiſante, d'une odeur ſuave, pénétrante & agréable.

On choiſit également deux onces d'écorces de canelle qu'on appelle *lettre rouge*, qui ſoient minces, de la couleur d'un brun rougeâtre, d'une odeur pénétrante, dont la ſaveur ſoit âcre, & piquant la langue quand on la mâche.

On pulvériſe ces deux ſubſtances enſemble, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en poudre impalpable, puis on pulvériſe huit onces de

ſucre blanc; on jette le tout dans le même mortier, & on fait triturer en roulant pendant un quart d'heure avec le pilon; & lorſque cette opération eſt finie, on fait clarifier neuf livres & demie de ſucre en pains, ſuivant la méthode; & quand il eſt cuit *au perlé*, on retire le vaiſſeau du feu, puis environ dix minutes après on délaye les poudres dans ce ſyrop; & quand le liquide eſt totalement refroidi, on y mêle quatre pintes de teinture ſpiritueuſe de notre fleur-d'orange de la deuxième compoſition, & dans laquelle on a préalablement fait diſſoudre quatre ou cinq gouttes de notre eſſence d'ambre éthérée; on verſe le tout dans un vaiſſeau qu'on tient bien bouché : on agite fortement cette liqueur, de deux en deux jours, juſqu'à ſix ou ſept repriſes différentes, puis on la colle avec un blanc d'œuf qu'on fouettre dans un demi-ſeptier d'eau de puits; & lorſque le marc s'eſt totalement précipité au fond du vaiſſeau, on ſoutire avec un ſyphon de cryſtal, & on met la liqueur en réſerve pour en uſer au beſoin.

Quoique les propriétés des ſubſtances qui

forment le composé de cette liqueur soient bien connues, comme leur association doit probablement apporter du changement dans les effets qu'elles doivent produire, les Médecins attribueront à cette nouvelle production toutes les vertus qu'ils estimeront devoir lui accorder. Ainsi nous nous renfermerons simplement à observer que ce composé produit une nouvelle liqueur, qui est peut-être la plus agréable, & une des plus salutaires de toutes celles qui ont été imaginées ; & que, si cet élixir étoit conservé pendant cinq ou six ans, on estimeroit infailliblement qu'il est susceptible d'être rangé dans la classe des baumes artificiels.

A l'égard du dépôt qui s'étoit précipité au fond du vaisseau, on le fait d'abord infuser pendant trois ou quatre jours dans trois chopines d'esprit-de-vin commun, puis on y ajoute trois chopines d'eau de rivière; on agite fortement le tout ensemble; on fait infuser pendant huit jours; on verse le liquide dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lutte les jointures, on ajuste le récipient,

puis on fait diſtiller, & on laiſſe couler la liqueur jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante. On démonte l'appareil, & on met le produit en réſerve dans un vaiſſeau bien bouché, pour en faire uſage dans la compoſition de l'eau de canelle.

Quant à ce qui concerne les conſerves, tant ſolides que liquides, ainſi que le ſyrop qu'on prépare avec la fleur-d'orange, nous donnerons par la ſuite les différentes méthodes qu'on doit ſuivre dans leur manipulation.

La fleur-d'orange étant convertie en oranges & bigarades, ces fruits ayant acquis le degré de maturité néceſſaire, nous offrent encore une infinité d'autres avantages ſur leſquels nous aurons occaſion de nous étendre dans la ſuite. Ainſi, nous ne comprendrons dans la partie qui doit nous occuper quant à préſent, que l'écorce jaune des oranges douces, qui conſtituent les liqueurs ſpiritueuſes qu'on appelle *fine orange, ou huile d'orange, & orange ou rataſiat d'orange.*

CHAPITRE XVIII.

Fine Orange.

LA liqueur appelée *fine orange* doit être composée avec l'huile essentielle qui réside dans les écorces d'orange, & qu'on retire d'abord par le moyen de l'infusion de ces écorces, auxquelles on ajoute une partie de celles du citron dans l'esprit-de-vin commun, d'où il résulte une teinture qu'on soumet ensuite à la distillation. Pour cet effet on choisit vingt-deux ou vingt-quatre oranges de Portugal, qui soient bien fraîches, d'une belle couleur d'or, tirant plutôt sur le rouge que sur le jaune pâle. On fait aussi le choix de six citrons de Portugal ou de Gênes, dont les écorces soient également fraîches, bien odorantes, d'une belle couleur citrine, brillante, claire, & qui soient plus épaisses que fines.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces fruits, on les essuie légèrement, l'un après l'autre, avec une vieille serviette, puis on *zeste*, en observant

obſervant d'enlever l'écorce de ces fruits par petites lames minces, & qui ſoient aſſez déliées, pour qu'il n'y reſte de blanc que le moins qu'il ſera poſſible. On laiſſera tomber ces parties d'écorces ſur une aſſiete de fayence qu'on place ſur une table devant ſoi, & à meſure qu'on aura dépouillé une demi-douzaine de fruits, on jettera les zeſtes dans une cucurbite; on y verſera neuf pintes d'eſprit de vin commun; on la placera dans ſon bain-marie; on la couvrira de ſon chapiteau aveugle; on lutera la jointure; on mettra le thermomètre dans le bain; on échauffera & on entretiendra ce liquide pendant trois jours, à raiſon de douze heures par jour, au ſoixante-dixieme degré de chaleur; & autant de fois que ce liquide ſe refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation; puis vingt-quatre heures après on démonte le vaiſſeau; on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, & on met cette teinture en réſerve dans un vaiſſeau bien bouché : on jette les mêmes écorces dans la cucurbite avec ſix pintes d'eau de riviere; on la place dans ſon bain;

on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on échauffe le liquide jusqu'au quarantième degré, on laiſſe refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte le vaiſſeau, on coule le liquide comme ci-devant, on jette les écorces comme inutiles, & on mêle eette deuxieme teinture avec celle qu'on a miſe en réſerve; on laiſſe le mélange en diſſolution pendant quinze jours, puis on procède à la diſtillation comme il ſuit.

On verſe le mélange ſuſdit dans une cucurbite; on la place dans ſon bain; on la couvre d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient; on lutte les jointures; on place le thermomètre dans le bain; on met le feu au fourneau; on échauffe le liquide; & quand la liqueur du thermomètre eſt montée au 74ᵉ degré de chaleur, on remarque que l'eſprit commence à couler goutte à goutte: alors on tient en main une cafetière remplie d'eau froide qu'on verſe ſur la calotte du chapiteau peu-à-peu, en proportion de ce que les gouttes deviennent plus fréquentes, &

jusqu'à ce qu'elles forment le filet : alors on remplit le réfrigérant qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiéde ; & quand le filet est totalement établi, on remarque que la liqueur du thermomètre est montée au 75ᵉ degré. Nous devons encore observer que cette opération doit s'exécuter depuis ce terme jusqu'au 80ᵉ degré de chaleur, puis on change de récipient, on laisse couler le surplus jusqu'au degré de l'eau bouillante, on démonte l'appareil, & on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié.

Nous observons ici, une fois pour toutes, que quand l'esprit-de-vin commun n'est pas chargé d'une quantité surabondante d'eau, il ne doit y avoir qu'un neuvième de perte : ainsi, notre premier produit doit être de huit pintes d'esprit aromatique, qui se trouveront être de bonne qualité, parce qu'il n'est pas nécessaire que cet esprit soit aussi déphlegmé que l'esprit-de-vin rectifié.

Lorsqu'on veut passer à la composition, on fait dissoudre dix-neuf livres de sucre en pains dans cinq pintes d'eau, dans l'une

desquelles on a fouetté deux blancs d'œufs, puis on fair clarifier suivant les règles de l'art; & quand l'écume, qui monte sur la superficie, est blanche, on fait cuire le syrop jusqu'au *fort Boulet;* on retire le vaisseau du feu; on exprime, & on passe au travers d'un tamis le suc de quinze oranges qu'on choisit parmi celles qui ont été dépouillées de leur écorce, puis on le filtre au travers d'un papier, & on le mêle avec le syrop qui a été préparé; on y ajoute deux pintes de bonne eau de mélisse simple, en observant de verser peu-à-peu, & d'agiter le liquide avec l'écumoire. Quand le tout est bien incorporé, on y fait entrer les huit pintes d'esprit d'oranges; on agite fortement les deux liqueurs ensemble; on verse le mélange dans de grosses bouteilles de verre; on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, & on colle la liqueur avec deux blancs d'œufs qu'on fouette dans un demi-septier d'eau de puits: on agite encore; & lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire & on passe le dépôt comme ci-dessus, puis on met la liqueur en réserve pour en user au besoin.

Orangeſſe, ou Ratafiat d'Oranges.

Lorſqu'on aura fait choix de la même quantité & de la même qualité d'oranges que ci-deſſus, on enlèvera également les écorces de ces fruits par petites lames, pour qu'il n'y reſte que le moins de blanc qu'il ſera poſſible. On laiſſe tomber ces parties d'écorces dans une terrine de grais qu'on a placée devant ſoi; & quand cette opération eſt finie, on met les oranges qui ont été dépouillées, en réſerve, pour en uſer comme ci-après; puis on place deux grandes terrines l'une à côté de l'autre, dans l'une deſquelles on verſe huit pintes de notre eſprit-de-vin rectifié; on prend les petites lames d'écorces l'une après l'autre; on les ploie entre les deux pouces & les index; on exprime ſur l'eſprit-de-vin, de manière à rompre toutes les petites cellules qui renferment les globules de l'huile eſſentielle qui réſide dans ces parties d'écorces. Lorſque chacune de ces lames a été exprimée, on la plonge en ligne perpendiculaire dans l'eſprit-de-vin, & on la jette dans la terrine qu'on a placée à côté

de celle-ci. Quand la totalité a été exprimée, on verſe l'eſprit-de-vin dans le vaiſſeau qui contient toutes les parties d'écorces ; on laiſſe infuſer pendant deux heures ; on place un tamis ſur la même terrine qui contenoit l'eſprit-de-vin ; on jette le tout dans ce tamis, & on met la liqueur qui a paſſé au travers, dans un vaiſſeau qu'on tient bien bouché ; on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière ; on la place dans ſon bain-marie ; on la couvre d'un chapiteau ; on ajuſte le récipient ; on lutte les jointures ; on place le thermomètre, & on fait diſtiller en entretenant le feu, de manière que l'opération ſe termine au 78e degré de chaleur ; puis on démonte l'appareil ; on verſe le produit dans la teinture qu'on a miſe en réſerve, & on jette le ſurplus comme inutile ; on fait enſuite clarifier dix-neuf livres de ſucre comme ci-deſſus ; & lorſqu'il eſt cuit juſqu'à la même conſiſtance, on retire le vaiſſeau du feu, & pendant le temps que ce ſyrop eſt à refroidir, on mouille & on tord fortement une ſerviette fine ; on l'étend ſur une terrine ; on l'attache avec une ficelle qu'on paſſe à la

circonférence de ce vaiſſeau, puis on coupe tranſverſalement & par moitié, toutes les oranges qu'on avoit miſes en réſerve, & on place d'abord chacune de ces moitiés de fruits entre le pouce & l'index, la coupure en deſſous; on exprime avec la main droite; on place ces mêmes écorces entre les deux paumes des mains, & on exprime en ſens contraires juſqu'à ce que tout le ſuc en ſoit ſorti, en obſervant toutefois de ranger la pulpe & les pépins dans un coin de la ſerviette, parce que l'une & l'autre partie communiqueroient à la liqueur une ſaveur amère & déſagréable. Lorſque la totalité du ſuc de ces fruits eſt paſſée au travers de la ſerviette, on retire celle-ci; on mêle & on agite fortement ce ſuc d'oranges avec le ſyrop; on ajoute enſuite l'eſprit aromatique; on agite encore, puis on verſe le mélange dans de groſſes bouteilles de verre; on laiſſe repoſer; on colle & on ſoutire cette liqueur comme ci-deſſus. Il arrive quelquefois qu'une partie du dépôt reſte ſur la ſuperficie de la liqueur: alors on agite le vaiſſeau

de huit en huit jours, & jusqu'à ce que la totalité de ce dépôt se soit précipitée.

» On trouve dans les écorces d'oranges (1), » dit M. Cartheuser, des principes actifs fort » analogues, par leur nature & leurs proprié- » tés, à ceux dont nous venons de parler; » ils y sont néanmoins en plus petite quan- » tité : il y a, par exemple, bien moins » d'huile éthérée essentielle. Au contraire, » la substance fixe résineuse-gommeuse s'y » rencontre en bien plus grande quantité : » une once de la portion jaune fournit en- » viron trois gros & un scrupule du pre- » mier extrait aqueux, & presque huit scru- » pules du premier extrait spiritueux; l'in- » fusion & l'extrait aqueux quadrent avec » l'infusion & l'extrait d'écorces de citrons, » par rapport à l'odeur, la couleur & la sa- » veur, & se distinguent des précédens par » leur plus grande amertume. La première » teinture spiritueuse est recommandable » par sa couleur d'or foncée, est assez simple » par son odeur spécifique, balsamique, par

(1) Voyez Matière Méd. tom. III, pag. 159.

» sa saveur âcre, un peu aromatique, & de
» même balsamique: l'extrait brun-rougeâtre
» a moins d'odeur, & plus d'amertume. Ses
» principales forces dépendent donc princi-
» palement de l'huile éthérée: les principes
» fixes ne sont cependant pas sans vertu,
» sur-tout si le principe résineux, qui est le
» meilleur, est intimement mêlé avec le
» gommeux.

» Comme l'écorce de citrons renferme
» une plus grande quantité d'huile, aussi
» opère-t-elle plus puissamment que l'écorce
» d'oranges. Du reste, ces écorces ont tant
» de rapports par leur manière d'agir, leurs
» vertus, tant générales que spéciales, qu'on
» peut très-bien les substituer l'une à l'autre.
» Elles sont toutes deux admirables & diver-
» sifiées dans leurs effets; elles sont sur-tout
» nervines, analeptiques, cardiaques, sto-
» machiques, carminatives, utérines. Ce
» n'est pas sans raison qu'on leur attribue
» ces vertus; car je ne connois guère de mé-
» dicamens simples qu'on puisse préférer à
» ces écorces, eu égard à leurs effets: il n'est
» donc pas étonnanr qu'elles soient d'un

» uſage ſi étendu, ſur-tout dans les ver-
» tiges, la mélancolie, la lipothymie, la
» palpitation de cœur, l'aſthme, la colique,
» la cardialgie, la paſſion hypocondriaque,
» le mal de mère & les douleurs après l'ac-
» couchement, lorſqu'on ſaupoudre l'écorce
» fraîche, peu-à-peu, avec du ſucre de canarie:
» on forme ainſi l'eſſence ſéche d'écorces
» de citrons & d'oranges, ou l'œléo ſaccha-
» rum qui eſt très-gracieux, & a de gran-
» des vertus; du reſte, elles entrent très fré-
» quemment dans les décoctions & les infu-
» ſions de vin & d'eau. On peut joindre ici
» aux écorces de citrons & d'oranges dont
» nous venons de parler, celles des pommes
» de Chine & de limons; elles ſont cependant
» moins efficaces, ſur-tout celles de limons
» dont l'odeur & la ſaveur ſont foibles, &
» n'ont que fort peu d'huile eſſentielle. C'eſt
» pourquoi on en fait peu d'uſage; on ne
» laiſſe pas, pour tromper, que de les mê-
» ler avec les écorces de citrons & d'oran-
» ges. »

Les différentes propriétés qui ſont attri-
buées aux écorces d'oranges, nous ont d'au-

tant plus volontiers déterminés à les faire entrer par égale partie dans le composé de deux autres espéces de liqueurs, que les principes qui résident dans les écorces de ces fruits, ne sont pas seulement analogues par leur nature, leur odeur & leur saveur, mais encore ceux qui résident dans les écorces de citrons, étant plus abondans & plus actifs, doivent nécessairement servir à relever les vertus de ceux des écorces d'oranges, si bien que nous avons effectivement éprouvé que les liqueurs qui résultent de leur association, sont au moins aussi agréables que celles qui ont été composées suivant les formules ci-dessus, & que les Médecins leur attribueront vraisemblablement des propriétés peut-être plus étendues.

Fine Orange citronée.

Lorsqu'on passera à la composition que nous appelons *fine orange citronnée*, on choisira quatorze oranges & huit citrons de la même qualité que ceux dont on a fait usage ci-dessus; on enlèvera également les écorces de ces fruits, par petites lames qu'on

jettera à meſure dans une cucurbite; puis on y verſera neuf pintes d'eſprit-de-vin commun, à l'effet d'en retirer d'abord la teinture ſpiritueuſe qu'on coulera au travers d'un tamis. On jettera les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite avec ſix pintes d'eau pour en retirer la ſeconde teinture qu'on coule également au ttavers d'un tamis: on mêle ces deux teintures enſemble, & quinze jours après ce mélange, on procède à la diſtillation pour laquelle on applique le même degré de chaleur que pour la fine orange. On mettra en réſerve les oranges qui ont été dépouillées de leur écorce, pour en faire uſage, comme ci-après; & quand on veut paſſer à la compoſition, on fait également clarifier & cuire au *fort boulet* la même quantité de ſucre qui a déjà été déterminée, puis on y fait entrer deux pintes d'eau de Méliſſe avec les mêmes précautions, & lorſque ces deux liquides ont été réunis, on y jette le ſuc des oranges, qu'on a préalablement exprimé & fait paſſer au travers d'une ſerviette: on agite fortement le mélange, on ajoute les huit pintes d'eſprit-de-vin qu'on a retirées

par le moyen de la diſtillation ; on agite encore, & on fait éclaircir cette liqueur.

Orangeſſe acidulée.

Pour la compoſition de cette orangeſſe, on ſuivra en tous points les mêmes procédés qui ont été indiqués par la formule de l'orangeſſe ci deſſus, faite par infuſion, à l'exception de ce qui ſuit, c'eſt-à-dire, qu'on fera entrer dans celle-ci la même quantité d'écorces de citrons que d'oranges, & l'on ajoutera ſeulement le ſuc de quatre citrons à celui qu'on aura exprimé de la totalité des oranges qui auront été dépouillées de leurs écorces.

On fait encore cuire dans l'eau de riviere & confire au ſucre les parties d'écorces qu'on enleve de ces fruits, & qu'on appelle *zeſtes* de citrons, *zeſtes* d'oranges ; ces écorces étant confites, on les arrange ſur des tamis, on les fait ſécher à l'étuve ; on les met en réſerve dans une boîte qu'on tient bien fermée, pour en uſer au beſoin : on mange de ces écorces ſeches ; on en compoſe auſſi différentes boiſſons. Pour cet effet, on en réduit une demi-

once groſſiérement en poudre qu'on jette dans une pinte d'eau froide; on approche le vaiſſeau du feu, & on l'échauffe ſans faire bouillir; on laiſſe repoſer, & on fait uſage de la liqueur lorſqu'elle eſt encore chaude, ou bien on y fait fondre une once & demie de ſucre blanc, & on y ajoute le ſuc d'un bon citron. Cette teinture, qui a l'odeur & la ſaveur ſpécifique de l'huile douce qui réſide dans les écorces de ces fruits, nous produit deux eſpeces de boiſſons fort agréables, & qui ont des vertus qui leur ſont particulieres.

CHAPITRE XIX.

Eau Cordiale de Coladon.

M. COLADON, Médecin à Genève, qui exiſtoit encore au commencement de ce ſiècle, a été l'auteur de cette eau cordiale, qui eut dans ſon temps le plus grand ſuccès. Cette liqueur étoit compoſée avec l'huile eſſentielle des écorces de citrons, retirée par

le moyen de l'expreſſion, & diſſoute dans l'eſprit de vin rectifié, dans lequel il faiſoit entrer le ſucre clarifié avec l'eau de méliſſe ſimple.

Cette liqueur, qui étoit la plus agréable, & peut-êrre la plus ſalubre de toutes celles qu'on avoit imaginées juſqu'alors, eſt néanmoins tombée en diſcrédit, non-ſeulement par les difficultés que nos diſtillateurs de Paris ont éprouvées, lorſqu'ils avoient beſoin de ſe procurer des citrons qui euſſent acquis ſur l'arbre tous les degrés de maturiré néceſſaire; mais encore par rapport aux mêmes difficultés de ſe procurer de ces fruirs aſſez fraîchement cueillis, pour que l'huile eſſentielle qui réſide dans les écorces, n'eût éprouvé aucun degré d'altération. Malgré tous ces inconvéniens, je formai le deſſein d'imiter cette liqueur dont j'avois la piéce de comparaiſon entre les mains. Je préſumai qu'on verroit avec d'autant plus de plaiſir la formule de celle que j'ai compoſée à l'imitation de M. Coladon, que la mienne eſt preſqu'auſſi agréable, & doit avoir, à-peu-près, les mêmes vertus que l'auteur avoit attibuées à la ſienne.

Eau Cordiale à l'imitation de celle de Coladon.

Je recommandai à mon correſpondant à Gènes, de me faire cueillir des citrons les plus mûrs qu'il trouveroit ſur l'arbre, & qui fuſſent néanmoins en état de ſupporter le tranſport, & de les faire envelopper dans du coton cardé qui n'eût aucune odeur; puis de les arranger au milieu d'une caiſſe de citrons, ſemblable à celles qu'on envoie ordinairement.

Lorſque ces citrons me furent parvenus, j'ajuſtai ſur un ſupport un morceau de glace d'environ ſix pouces de diamètre, que j'inclinai au-deſſus d'un vaiſſeau rempli, juſqu'aux deux tiers de ſa capacité, d'eſprit-de-vin rectifié, & qui étoit totalement dépouillé de ſon huile graſſe. J'obſerverai que ce morceau de glace doit être diſpoſé de manière que ſa partie inférieure ſoit à fleur de l'eſprit-de-vin. Le tout étant ainſi diſpoſé, on verſe quatre pintes d'eſprit-de-vin dans le vaiſſeau; on eſſuie légèrement avec une ſerviette

viette fine quarante de nos citrons; on enlève les écorces jaunes par petites lames très-fines qu'on laiſſe tomber ſur une aſſiette placée devant ſoi. Lorſqu'on a dépouillé ainſi une demi-douzaine de ces fruits, on prend les petites lames d'écorces, l'une après l'autre; on les ploie, à diverſes repriſes, entre le pouce & l'index; on exprime à une demi-ligne de diſtance de la glace, & de manière à rompre toutes les petites cellules où eſt renfermée l'huile eſſentielle qui réſide dans ces parties d'écorces qu'on jette enſuite comme inutiles. On plonge de tems à autre le bout des doigts dans l'eſprit-de-vin, à l'effet de diſſoudre les particules huileuſes qui s'y attachent en exprimant; après quoi l'on verſe l'eſprit aromatique dans un vaiſſeau que l'on tient bien bouché; puis on agite le liquide, de tems en tems, pendant cinq ou ſix jours.

Lorſqu'on paſſe à la compoſition, on fait fondre neuf livres & demie de ſucre blanc dans deux pintes d'eau de méliſſe bien limpide, & une chopine d'eau de rivière, dans laquelle on fouette un blanc d'œuf; puis on

fait clarifier suivant les règles de l'Art, & on fait réduire jusqu'à consistance de syrop, dont la quantité doit se monter à environ cinq pintes & demie. On exprimera le suc de six ou huit citrons qu'on choisira dans le nombre de ceux qui ont été dépouillés de leurs écorces ; puis après l'avoir filtré au travers d'un papier *Joseph*, on le jettera dans le syrop ; on agitera fortement, & quatre heures après on ajoutera l'esprit aromatique de citrons, qu'on remuera encore fortement, & on versera le mélange dans de grosses bouteilles de verre qu'on tiendra bien bouchées : on laissera reposer pendant huit jours ; on collera, & on soutirera la liqueur comme il a été dit.

Comme cette liqueur nous constituoit dans des frais considérables, non-seulement par rapport à la plus grande quantité de fruits que nous étions obligés d'y faire entrer, mais encore par la perte qui résultoit du grand nombre de ceux qui se gâtoient dans le transport, parce qu'ils avoient été cueillis mûrs, & que ceux qu'on nous envoie ordinairement, ne se conservent que parce qu'ils

ont été cueillis étant encore verds; ces inconvéniens me firent naître l'idée de composer mon eau cordiale comme il ſuit.

Eau Cordiale. Seconde compoſition.

Dans une caiſſe de citrons d'Italie, on choiſit & on met à part les fruits qui paroiſſent plus mûrs; on les eſſuie légèrement, & on préfère ceux qui ont l'odeur la plus ſuave: pour s'en aſſurer, on égratigne doucement avec l'ongle la ſuperficie de l'écorce jaune; & lorſqu'on a fait un bon choix de trente citrons, on verſe huit pintes d'eſprit-de-vin rectifié dans une terrine de grais ou de terre non verniſſée, puis on enlève les parties de l'écorce jaune de ces fruits, comme il a déjà été dit; on prend enſuite ces parties d'écorces l'une après l'autre; on exprime ſur l'eſprit-de-vin; on les y plonge en ligne perpendiculaire, & on les jette dans une terrine qu'on a placée à côté de celle qui contient l'eſprit-de-vin. Après cette opération, on verſe l'eſprit de-vin ſur les écorces qui ont été expri-

mées; on laiſſe infuſer pendant une heure, le thermomètre étant à vingt degrés au-deſſus de la glace, & pendant deux heures, s'il eſt à ſix degrés au-deſſous du tempéré; puis on coule le liquide au travers d'un tamis de crin; on le verſe dans un vaiſſeau; on le met en réſerve; on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière, & on fait diſtiller juſqu'au ſoixante-dix-huitième degré. On démonte l'appareil; on mêle le produit avec l'eſprit qui a été mis en réſerve; & lorſqu'on paſſe à la compoſition, on fait fondre dix-neuf livres de ſucre dans 3 ou 4 pintes d'eau de méliſſe ſimple, & une pinte d'eau de rivière, dans laquelle on a fouetté deux blancs d'œufs. On fait clarifier ſuivant les règles de l'art, & la quantité de ſucre doit produire au moins dix pintes de ſyrop. On exprime le ſuc de douze ou quatorze citrons qu'on choiſit dans le nombre de ceux qui ont été dépouillés de leur écorce; on le filtre à travers le papier *Joſeph*, & on le jette dans le ſyrop; on agite fortement, & quatre heures après on y ajoute l'eſprit aromatique de citrons; on agite encore, puis

on verſe le mélange dans de groſſes bouteilles. On laiſſe repoſer pendant huit jours; on colle comme il a été dit; & lorſque la liqueur eſt éclaircie, on ſoutire avec un ſyphon; on paſſe le dépôt à la chauſſe, & on met le tout en réſerve, pour n'en faire uſage que ſix mois après.

Quoique le parfum de cette liqueur paroiſſe un peu moins délicat que celui de la liqueur de M. Coladon, on trouvera néanmoins la nôtre fort agréable, & je préſume qu'on pourroit lui attribuer au moins les mêmes propriétés.

On fait encore une autre eſpéce d'eau cordiale qu'on appelle auſſi eau divine, & dans laquelle on ſubſtitue l'eau de fleurs-d'orange à l'eau de méliſſe.



CHAPITRE XX.

Eau Divine.

On choisit trente citrons d'Italie ou de Portugal, dont les écorces ſoient plus épaiſſes que fines, d'une odeur pénétrante, agréable; on enlève les écorces par petites lames très-minces qu'on laiſſe tomber ſur une aſſiette de fayence; & lorſqu'on a dépouillé une demi-douzaine de fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite; puis, quand cette opération eſt finie, on verſe neuf pintes d'eſprit-de-vin commun dans la même cucurbite; on la place dans ſon bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on place le thermomètre dans le bain; on échauffe & on entretient le liquide pendant trois jours, à raiſon de douze heures par jour, au ſoixante-dixième degré de chaleur; & chaque fois que le liquide ſe refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation.

Vingt-quatre heures après on démonte l'appareil ; on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, & on met cette teinture en réſerve dans un vaiſſeau qu'on tient bien bouché ; puis on jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite, avec ſix pintes d'eau de pluie ou de rivière. On la place encore dans ſon bain ; on la couvre d'un chapiteau aveugle ; on lutte la jointure ; on échauffe le liquide juſqu'au cinquantième degré de chaleur, & on laiſſe refroidir pendant vingt-quatre heures. On démonte le vaiſſeau ; on coule le liquide comme ci-devant ; on rejette les écorces comme inutiles, & on mêle cette deuxième teinture avec celle qu'on a miſe en réſerve ; on agite ces deux liqueurs ; on laiſſe le mélange pendant quinze jours, & on fait diſtiller comme il a été dit ci-deſſus.

Lorſqu'on veut paſſer à la compoſition, on fait fondre dix-neuf livres de ſucre blanc dans cinq pintes d'eau lympide, dans l'une deſquelles on fouette deux blancs d'œufs ; on fait clarifier ſuivant les règles de l'art ; & quand l'écume eſt blanche, on fait cuire le ſyrop juſqu'au *fort boulet* ; on retire le

vaiſſeau du feu, & on y ajoute deux pintes d'eau de fleurs-d'orange double, bien lympide, en obſervant de verſer peu à-peu, & d'agiter le liquide avec l'écumoire. On ajoute encore le ſuc de huit citrons qu'on exprime & qu'on filtre comme il a été dit; quand le tout eſt refroidi, on y fait entrer l'eſprit de citron; on agite fortement le mélange; on laiſſe repoſer pendant trois ou quatre jours; on colle avec deux blancs d'œufs qu'on fouette dans un demi-ſeptier d'eau de pluie; lorſque le marc s'eſt précipité au fond du vaiſſeau, on ſoutire, on paſſe le dépôt à la chauſſe, puis on mêle le tout, & on met la liqueur en réſerve.

On fait encore une autre eſpèce d'eau divine, qui doit être d'autant plus ſalubre, que cette liqueur contient la totalité de l'eſprit recteur qui réſide dans les écorces jaunes du citron.

Eau Divine. Seconde compoſition.

Pour compoſer cette eau divine, on choiſit trente citrons de la même qualité de ceux dont on a fait uſage ci-deſſus. On verſe huit pintes de notre eſprit-de-vin rectifié dans une

terrine de grais; on enlève par petites lames fines l'écorce jaune de ce fruit; on prend ensuite ces parties d'écorces, l'une après l'autre; on exprime sur l'esprit-de-vin, & on suit en tous points les mêmes procédés que pour notre eau cordiale; puis on fait fondre, clarifier & cuire *au fort boulet*, dix-neuf livres de sucre blanc; on retire le vaisseau du feu; on y verse avec la même précaution deux pintes d'eau de fleurs-d'orange double, bien lympide; on ajoute le suc de huit citrons & l'esprit aromatique; on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre, & on fait éclaircir comme ci-devant. « L'é-
» corce extérieure jaunâtre du citron, dit M.
» Geoffroy (1), est fort odorante & aromati-
» que, parce qu'elle est composée d'une infi-
» nité de vésicules remplies d'huile essentielle:
» étant mâchée, elle corrige l'estomac par
» son amertume; elle fait mourir les vers:
» lorsqu'elle est sèche, on lui attribue une
» très-grande vertu cordiale & alexitère:
» elle est très-bonne pour dissiper les vents,

(1) Voyez Mat. Méd. tom. VI, pag. 87.

» en faiſant digérer les humeurs crues qui
» ſont contenues dans l'eſtomaç ou dans les
» inteſtins : on la confit avec le ſucre, & on
» la ſert aux deſſerts avec les autres confi-
» tures : on la mêle auſſi dans les électuaires
» cordiaux, contre les maladies contagieuſes,
» ou pour fortifier l'eſtomac, & dans les élec-
» tuaires ou médicamens purgatifs, pour en
» diminuer la violence. On tire de cette même
» écorce jaune une huile eſſentielle de deux
» manières : ou l'on exprime entre les doigts
» des parcelles très-minces de cette écorce
» extérieure fraîche, ſur une glace, ou dans
» un entonnoir de verre, dans lequel tombe
» une roſée huileuſe, qui forme peu-à-peu
» de plus groſſes gouttes d'une huile eſſen-
» tielle très-volatile, très-pénétrante & très-
» ſuave, qui découle enſuite dans un autre
» vaſe qui ſert de récipient ; ou bien on
» diſtille ces écorces dans une veſſie d'airain
» avec une grande quantité d'eau, par le
» moyen du feu, comme les autres huiles
» qu'on appelle eſſentielles. On fait avec ces
» huiles un olæoſaccharum qu'on mêle utile-
» ment dans les juleps cordiaux, ſtomachi-

» ques, ou dans des extraits purgatifs; mais il
» faut prendre garde de faire un trop grand
» uſage de ces huiles eſſentielles ».

On recommande le citron entier contre le poiſon, les fièvres malignes & peſtilentielles. Pluſieurs Médecins croyent qu'il eſt meilleur & plus utile dans la peſte que la thériaque, le mithridate & toutes les confections alexitères. De plus, il a une grande vertu anti-ſcorbutique, de ſorte qu'il paſſe pour un ſpécifique dans le ſcorbut.

« En effet, continue M. Geoffroy, des
» gens attaqués vivement du ſcorbut, ſont
» guéris par le ſuc du citron tout ſeul, ou
» en mangeant des citrons. Du temps de
» Théophraſte, on ne mangeoit pas encore
» de citrons, mais on s'en ſervoit dans les
» gardes-robes pour parfumer les habille-
» mens, & on uſoit de la graine comme
» contre-poiſon. »

Athénéus raconte qu'un grand Seigneur d'Égypte ayant condamné deux malfaiteurs à être livrés aux ſerpens, un Tavernier ou Cabaretier ayant pitié d'eux, donna des citrons à ces pauvres patients, dont ils man-

gèrent le long du chemin, lorſqu'on les conduiſoit au parc, pour les livrer aux bêtes venimeuſes, qui étoient le ſupplice des Égyptiens. Ces malheureux malfaiteurs furent d'abord aſſaillis & mordus par ces bêtes affamées, ſans que leur venin produiſît aucun effet. Le Gouverneur étant informé de ce phénomène, demanda au Sergent qui étoit chargé de la conduite de ces malfaiteurs, ſi on ne leur avoit pas donné de contre-poiſon. Sur ce que le Sergent dit qu'ils n'avoient mangé que du citron, le Gouverneur fit ramener les patients, & le lendemain il fit manger du citron à l'un d'eux, & il les fit reconduire au parc, pour être livrés aux bêtes venimeuſes. Celui qui n'avoit pas mangé de citrons fut d'abord aſſailli par les ſerpens ; il devint noir & mourut ſur le champ ; & celui qui en avoit mangé, ſortit du parc ſans avoir éprouvé aucun mal.

Théopompus de Chio rapporte au trente-huitième livre de ſon hiſtoire, que Cléarchus-Héraclotas, Roi de Pont, qui faiſoit mourir beaucoup de monde par le poiſon, en auroit fait périr bien davantage, ſi

les peuples avoient ignoré les grandes vertus du citron (1).

Ces anecdotes que nous aurions peut-être pu nous diſpenſer de rapporter ici, ſervent néanmoins à faire connoître que les ſentimens des Anciens s'accordent aſſez bien avec ceux des Modernes ſur les propriétés du citron.

« Les pommes de Médie, dit Galien, » ſont maintenant appelées citrons; leur ſuc » eſt rafraîchiſſant au tiers degré; leur écorce » eſt deſſicative au ſecond degré : elle n'eſt » point froide, & la chair engendre de groſſes » humeurs. »

L'écorce de citron, ſuivant Lémery, & principalement ſa partie extérieure jaune, contient beaucoup de ſels volatils & d'huile à demi exaltée; elle eſt propre pour fortifier le cœur, l'eſtomach & le cerveau, & pour réſiſter au venin.

Quoique les Médecins anciens & modernes ſemblent autoriſer non-ſeulement

(1) Voyez Comm. de Math. ſur Dioſcoride, art. 30, 40 & 50.

l'uſage méthodique que nous avons déjà fait des oranges & des citrons, mais encore celui que nous nous ſommes propoſé d'en faire dans la ſuite de cet Ouvrage, ceux qui n'ont pas aſſez de connoiſſance des affinités que les odeurs & les ſaveurs des fruits ont avec l'eſprit-de-vin, trouveront peut-être étrange la nouveauté que nous avons introduite, de mêler & de faire entrer le ſuc acide de ces deux fruits dans le compoſé de nos liqueurs ſpiritueuſes; mais ceux qui voudront ſecouer le joug des préjugés à cet égard, & ſuſpendre leur jugement, juſqu'à ce qu'ils ayent répété les mêmes procédés, trouveront que nos différentes eſpéces de liqueurs ne ſont pas ſeulement auſſi agréables, même quelque temps après leur fabrication, mais qu'elles acquièrent encore une qualité infiniment ſupérieure en vieilliſſant. A l'égard de la différence qu'il peut y avoir entre les effets que nos liqueurs doivent produire ſur les organes du corps humain, & ceux des liqueurs qui ſont fabriquées ſuivant toute autre méthode; comme il ne m'appartient pas de prononcer ſur cette

matière, je dirai ſimplement que je crois être mieux entré dans les vues du Médecin, parce que j'ai tâché d'extraire & d'aſſortir agréablement & à propos les deux principes actifs de ces fruits.

CHAPITRE XXI.

Crême des Barbades.

On nous apportoit autrefois de l'Iſle des Barbades, une liqueur qu'on appeloit eau des Barbades, du nom de l'Iſle où elle avoit été inventée; mais il y a plus de cinquante ans que cette liqueur eſt tombée en oubli, non-ſeulement parce qu'on la vendoit un louis d'or la bouteille platte, qui contenoit environ trois demi-ſeptiers, meſure de Paris, mais auſſi parce que cette liqueur portoit avec elle un ſentiment d'ardeur d'autant plus inſupportable, que les organes du goût devenoient plus ſenſibles, à meſure que les excès du vin étoient moins fréquens.

L'Auteur de cette liqueur, pour perſuader

que ſon eau des Barbades étoit ſeulement compoſée de fleurs-d'orange, introduiſoit dans chacune des bouteilles qui contenoient ſa liqueur, une douzaine de pétales de ces fleurs, qu'il avoit préalablement fait confire au ſucre; mais d'après la dégustation que j'en ai faite en ſon tems, j'eſtimai alors que cette liqueur avoit été compoſée avec l'eſprit ardent qu'on retire du ſucre, & les fruits aromatiques qui croiſſent dans le pays, dont le parfum exquis couvroit en partie le goût empyreumatique de l'eſprit inflammable, & ſe faiſoit ſentir au travers du ſucre qui faiſoit partie de ce compoſé, & lui communiquoit plus particulièrement encore, dans ce tems que l'art de rafiner le ſucre étoit moins connu en Amérique, le goût de figues graſſes des ſucres qu'on rafinoit dans cette partie du monde connu.

Cette liqueur, qui étoit inimitable, même juſques dans ſes imperfections, a donné lieu aux différentes recettes qu'on a répandues dans le Public, de la liqueur appelée crême des Barbades, & que chacun a fabriquée à ſa guiſe, parce que cette liqueur étant du nom-

bre

bre de celles qui n'ont aucun caractère distinctif, on réussit toujours très-bien lorsqu'on connoît les fruits qui doivent former ces différens composés, & qu'on a encore les sens du goût & de l'odorat assez délicats pour ne point faire d'association discordante, & pour les accommoder au goût général.

Je ne critiquerai ni n'approuverai ces différentes recettes ; mais j'observerai que l'analogie que j'ai trouvée entre les citrons, les cédrats & la mélisse, & que les propriétés qui ont été attribuées aux huiles essentielles qui résident dans les écorces de ces fruits, ainsi que celles qui ont été également attribuées à l'huile exaltée & au sel essentiel de la mélisse, ont déterminé le choix que j'ai plus particulièrement fait de ces trois substances, pour former le composé de mes deux différentes espéces de crême des Barbades : je les distingue l'une de l'autre, parce que les mêmes fruits qui constituent ces deux liqueurs, étant manipulés différemment, nous donnent des saveurs différentes; mais il se pourroit encore que leur manière d'agir ne fût pas la même.

Lorſqu'on veut compoſer la liqueur appelée crême des Barbades, on choiſit d'abord vingt citrons d'Italie & huit moyens cédrats dont les écorces ſoient plus épaiſſes que fines, d'une odeur pénétrante, agréable; on enlève ces écorces par petites lames très-minces qu'on laiſſe tomber ſur une aſſiette de fayence; & lorſqu'on a dépouillé une demi-douzaine de ces fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite; quand cette opération eſt finie, on verſe neuf pintes d'eſprit-de-vin commun dans la même cucurbite; on la place dans ſon bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on aſſujétit le thermomètre dans le bain; puis on échauffe & on entretient ce liquide pendant trois jours, à raiſon de douze heures par jour, au 70e degré de chaleur; & chaque fois que le liquide ſe refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. On démonte l'appareil, on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, & on met cette première teinture dans un vaiſſeau qu'on tient bien bouché; on jette

les mêmes écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau de rivière, on la couvre de son chapiteau aveugle, on échauffe encore ce liquide jusqu'au 50e degré; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte le vaisseau, on coule, comme ci-devant, on rejette les écorces comme inutiles, & on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été mise en réserve; on agite encore le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, puis on procède à la distillation comme il suit.

On verse le mélange dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on assujétit le thermomètre dans le bain, puis on échauffe le liquide; & quand la liqueur commence à couler goutte à goutte, on verse peu-à-peu de l'eau froide sur la calotte du chapiteau à mesure que les gouttes deviennent plus fréquentes, & jusqu'à ce qu'elles forment le filet: alors on remplit le réfrigérant, qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau

devient tiéde. Cette opération doit s'exécuter depuis le 75e jusqu'au 80e degré de chaleur. On change de récipient, & on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, & on met le dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une autre opération.

Lorsqu'on passe au mélange & à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant les régles de l'art, & lorsque l'écume qui monte est blanche, on fait cuire le syrop *au fort boulet*, on retire le vaisseau du feu, on y verse peu-à-peu deux pintes de bonne eau de mélisse simple, on exprime, on filtre, on ajoute le suc de huit ou dix citrons, & quand tout est bien refroidi, on y fait entrer l'esprit aromatique de ces fruits; on agite le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, puis on colle avec le blanc d'œuf; & lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire, on passe le dépôt à la chausse, & on met la liqueur en réserve pour en user au besoin.

Crême des Barbades. Seconde composition.

Lorsqu'on voudra se procurer la même quantité de fruits qui doivent entrer dans la liqueur que nous allons traiter, on prendra d'autant plus de précautions, que les huiles essentielles qu'on en retire par le moyen de l'expression, conservent le goût naturel des fruits. S'il arrivoit que l'écorce de quelques-uns de ceux dont on auroit fait choix, eût un goût de verd ou de sauvageon, tel qu'il se fait sentir assez communément, il communiqueroit une saveur désagréable à la liqueur : ainsi, pour éviter de tomber dans cet inconvénient, & pour s'assurer de la bonté de l'huile essentielle du fruit, on détache légèrement avec l'ongle une particule de l'épiderme de chacun de ces fruits, & on ne fait usage que de ceux qui ont l'odeur suave, pénétrante, agréable ; & quand on a fait un bon choix, on verse huit pintes de notre esprit-de-vin rectifié dans une terrine de grais ; on enlève par petites lames très-fines, l'écorce jaune de ces fruits, comme ci-dessus ; on prend ensuite ces parties d'é-

corces l'une après l'autre, on les place entre le pouce & l'index, on les exprime ſur l'eſprit-de-vin, on les y plonge en ligne perpendiculaire, & on les jette dans une terrine qu'on a placée à côté de celle qui contient l'eſprit-de-vin. Après cette opération, on verſe le même eſprit-de-vin ſur les écorces qui ont été exprimées, on laiſſe infuſer pendant une heure, ſi le thermomètre eſt à 20 degrés au-deſſus de la glace, & pendant deux heures, s'il eſt à ſix degrés au-deſſous du tempéré; puis on coule le liquide au travers d'un tamis, on le met en réſerve dans un vaiſſeau qu'on tient bien bouché, on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau, on fait diſtiller juſqu'au 78e degré; on démonte l'appareil, & on verſe le produit avec l'eſprit qui a été mis en réſerve.

Lorſqu'on paſſe à la compoſition, on ſuit exactement les mêmes procédés que ci-devant.

CHAPITRE XXII.

De la Liqueur appelée Eau de Bergamote.

LA BERGAMOTE, ſi odorante, ſi cordiale, & ſi eſtimée dans les parfums, dit Lémery, eſt tirée d'une eſpéce de citrons d'Italie, nommée bergamote, dont l'origine vient de ce qu'un certain Italien s'aviſa d'enter une branche de citronier ſur le tronc d'un poirier-bergamote, & les citrons qui en ſont provenus, tinrent du citronier & du poirier. L'Inventeur fit un ſecret de cette découverte, & il en fut enrichi.

Ce fruit contient effectivement une huile eſſentielle très-pénétrante & fort agréable, quand il a reçu ſur l'arbre tous les degrés de coction néceſſaire; mais comme la plus grande partie des bergamotes qu'on nous apporte, a été cueillie étant encore toute verte, le choix qu'on en doit faire, nous fait, pour ainſi dire, éprouver plus de difficultés, que celui des citrons qui doivent former

une partie du composé de notre eau cordiale; car on pourroit se tromper, si l'on s'en rapportoit seulement à la couleur jaune des bergamotes, qui n'ont acquis cette couleur, que parce qu'elles ont été renfermées dans les caisses qui servent à les transporter; & souvent le goût de verd dont leur écorce étoit imprégnée, se répercute, se mêle, & communique la même saveur, qui se manifeste sensiblement dans l'huile essentielle qu'on en retire. Ainsi, lorsqu'on fera choix des bergamotes, on détachera légèrement avec l'ongle une particule de l'épiderme de l'écorce, & on ne fera usage que de celles qui donneront une odeur suave & agréable. Quand on a fait un bon choix, on enlève par petites lames très-minces l'écorce jaune de quatorze ou quinze bergamotes, ainsi que celle de sept ou huit oranges; & lorsqu'on a dépouillé une demi-douzaine de ces fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite, après quoi l'on y verse neuf pintes d'esprit-de-vin commun : on la place dans son bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on

place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe & on entretient le liquide pendant trois jours, à raiſon de douze heures par jour, juſqu'au ſoixante-dixième degré de chaleur; & à chaque fois que la liqueur ſe refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. Vingt-quatre heures après on démonte le vaiſſeau; on coule le liquide au travers d'un tamis, & on met cette première teinture en réſerve, puis on jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite, avec quatre pintes d'eau de rivière; on échauffe encore ce liquide juſqu'au cinquantième degré; on laiſſe refroidir pendant vingt-quatre heures; on démonte l'appareil, & on coule comme ci-devant: on rejette les écorces comme inutiles, & on mêle cette ſeconde teinture avec celle qui a été réſervée; on agite le vaiſſeau, on laiſſe en diſſolution pendant quinze jours, & on procède à la diſtillation, comme il ſuit.

On verſe le mélange dans une cucurbite; on la place dans ſon bain; on la couvre d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte

le ſerpentin avec le récipient; on lutte les jointures; on place le thermomètre, puis on échauffe le liquide; & lorſqu'il commence à couler, on verſe de l'eau froide ſur la calotte du chapiteau, à meſure que les gouttes deviennent plus fréquentes, & juſqu'à ce qu'elles forment le filet; alors on remplit le réfrigérant qu'on a ſoin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiéde. Nous obſervons que cette diſtillation doit s'opérer depuis le ſoixante-quinzième juſques & compris le quatre-vingtième degré de chaleur, après lequel on change de récipient, & on laiſſe couler ce qui diſtille juſqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte le tout, & on met ce dernier produit en réſerve, pour n'en faire uſage qu'après avoir été rectifié dans une ſeconde opération.

Lorſqu'on paſſe à la compoſition, on fait clarifier dix-neuf livres de ſucre, ſuivant les règles de l'Art; & quand l'écume qui monte eſt blanche, & que le ſyrop eſt cuit *au liſſé*, on retire le vaiſſeau du feu, puis on exprime & on filtre tout le ſuc des oranges qui ont été dépouillées; on le jette dans le ſyrop;

on agite fortement; on ajoute l'eſprit aromatique mis en réſerve; on agite encore; on verſe le mélange dans un vaiſſeau; on laiſſe repoſer trois ou quatre jours; on colle enſuite avec le blanc d'œuf; & lorſque le marc s'eſt précipité, on ſoutire, on paſſe le dépôt à la chauſſe, & on met la liqueur enréſerve.

Eau de Bergamote. Seconde compoſition.

Quoique nous ayons déjà prévenu que l'huile eſſentielle qu'on tire des bergamotes, étoit ſuſceptible de contracter un goût de verd, nous avertiſſons encore qu'on doit être d'autant plus ſur ſes gardes, lorſqu'on fait choix de ce fruit, qu'on en retire l'huile eſſentielle par le moyen de l'expreſſion, & que cette huile eſt toujours plus chargée de la ſaveur naturelle du fruit; c'eſt auſſi ce qui nous fait obſerver que quand les fruits qu'on exprime à deſſein d'en obtenir le principe huileux, ſont chargés de quelque ſaveur déſagréable, les liqueurs qui en réſultent en ſont plus particulièrement affectées, que celles qu'on obtient de ces fruits par le moyen

de la diſtillation, parce que cette opération détruit la majeure partie du goût de verd dont ils ſont imprégnés : de là on conçoit aiſément combien il eſt néceſſaire de faire un bon choix des fruits qui doivent entrer dans le compoſé des liqueurs qui ſe fabriquent par le moyen de l'expreſſion & de l'infuſion.

Lorſqu'on a fait choix de la même quantité de bergamotes & d'oranges qui ſont entrées dans notre première compoſition, on verſe huit pintes de notre eſprit de-vin rectifié, dans une terrine de grais, puis on enlève par petites lames l'écorce jaune de ces fruits ; on prend enſuite les parties d'écorces l'une après l'autre, & on les exprime ſur l'eſprit-de-vin ; on les y plonge en ligne perpendiculaire, & on les jette dans une terrine qu'on a placée à côté de celle de l'eſprit-de-vin. Quand cette opération eſt finie, on verſe le même eſprit-de-vin ſur les écorces qui ont été exprimées ; on laiſſe infuſer pendant une heure, ſi le thermomètre eſt à vingt degrés au-deſſus de la glace, ou bien pendant deux heures, s'il eſt à ſix degrés

au-dessous du tempéré; on coule ensuite le liquide au travers d'un tamis; on le met en réserve; on jette les écorces dans une cucurbite, avec quatre pintes d'eau, puis on fait distiller jusqu'au soixante-dix-septième degré; on démonte le tout; on mêle le produit avec l'esprit qui a été mis en réserve; on passe à la composition, comme il a été dit ci-devant.

CHAPITRE XXIII.

Eau de Limette.

On appelle lime ou bigarade, une petite orange aigre. L'arbre qui produit ce fruit, est d'une hauteur médiocre; sa racine est épaisse, ligneuse, branchue, étendue au loin & au large, jaune en dedans; le bois du tronc est dur, compacte, blanc vers le cœur, odorant, couvert d'une écorce lisse, d'un verd blanchâtre; ses branches sont nombreuses, d'un verd luisant, partagées en des rameaux flexibles, garnis de quel-

ques épines ; ſes feuilles reſſemblent beaucoup à celles du laurier à feuilles larges ; elles ſont toujours vertes, épaiſſes, liſſes, larges & pointues aux deux bouts, portées ſur des queues feuillées, & qui repréſentent la figure d'un cœur, remplies d'une infinité de petites cellules huileuſes, tranſparentes, & comme autant de petits trous, de même que dans le mille-pertuis ; ſes fleurs ſont odorantes, en roſes, raſſemblées comme un bouquet, compoſées de cinq pétales blancs, diſpoſés en rond : le pyſtile qui s'élève du calice de la fleur eſt verd, accompagné de pluſieurs filets larges, qui ſe terminent inſenſiblement en pointes, & ſont chargés d'un ſommet jaune ; ils ſe changent en un fruit preſque ſphérique, dont l'écorce eſt charnue, épaiſſe de deux, trois ou quatre lignes, blanche en dedans, de couleur d'or ou de ſafran en dehors dans la maturité ; mais avant que le fruit ſoit mûr, elle eſt verte, amère, âcre, piquant la langue : elle ſe ſépare aiſément de la moëlle qui eſt renfermée dans huit loges qu'on ſépare facilement les unes des autres, remplies de ſuc acide,

d'une pulpe véſiculaire, & de noyaux ou graines oblongues, d'un jaune blanchâtre, dures, remplies d'une amande amère.

Il n'y a aucune différence entre les feuilles & les fleurs des deux ſortes d'orangers qu'on cultive dans nos jardins; il n'y a que les fruits qui ſont différens par l'écorce & par la moëlle.

Les bigarades ou oranges aigres ſont d'un jaune pâle, raboteuſes & parſemées de pluſieurs grains âcres & fort amers, d'une odeur vive; leur moëlle eſt pâle, moins foncée & fort âcre; en quoi elles diffèrent de l'orange douce, dont la peau eſt plus mince, plus unie, d'une couleur vive de ſafran, d'une amertume moins forte & moins odorante, & la moëlle jaunâtre, ou tirant ſur la couleur de ſoufre, quelquefois inſipide, & quelquefois douce & vineuſe, dont l'enveloppe eſt d'un tiſſu plus lâche, & le ſuc plus abondant.

On cultive avec grand ſoin ces deux eſpéces d'orangers dans nos jardins. Ils ſont ſi communs aux Iſles d'Hières & ſur les côtes de Provence, qu'ils paroiſſent naturels à ce

pays, où ils forment des forêts agréables par leur verdure qui ne change point, & par les fruits dont ils ſont toujours chargés.

Par les différentes analyſes chimiques qui ont été faites, on a trouvé que les écorces d'oranges aigres contiennent beaucoup d'huile eſſentielle & groſſière, mêlée avec un ſel eſſentiel tartareux & auſtère; que le ſuc de ce fruit, quoique fort acide au goût, contient cependant une médiocre quantité de ſel acide, dont une partie conſidérable ſe change par le moyen du feu en un ſel alkali urineux; mais ce ſel eſt très-raréfié & entremêlé d'un ſoufre très-ſubtil: c'eſt pour cette raiſon que ce ſuc récemment exprimé, & gardé pendant quelque temps dans un lieu froid, ſe fige & ſe change en une fine gelée, ou en un mucilage léger.

Nous obſerverons que quand ce fruit a reçu ſur l'arbre tous les degrés de coction néceſſaire, ſon écorce nous donne effectivement plus d'amertume que celle de l'orange douce, mais que l'odeur de la bigarade eſt plus vive, plus agréable, & qu'il y a peu de différence entre l'acidité de ces deux eſpéces

de

de fruits ; que ſi le ſuc de l'orange aigre donne d'abord plus d'acidité, c'eſt parce que ce fruit a été cueilli plus verd, à deſſein de le réſerver pour l'uſage de la cuiſine.

« L'écorce de l'orange aigre eſt d'un plus » grand uſage en Médecine, que celle de » l'orange douce, dit M. Geoffroy (1). Elle » fortifie l'eſtomac ; elle aide à la digeſtion ; » elle diviſe les humeurs épaiſſes & viſqueu- » ſes ; elle atténue, chaſſe les vents, appaiſe » les coliques, excite les règles & les lochies, » & fait mourir les vers : quelques-uns la » vantent comme ſpécifique dans l'iſchurie » & la dyſurie.

» On donne l'huile eſſentielle de cette » écorce diſtillée, ou légèrement exprimée, » à la doſe de deux ou trois gouttes avec du » ſucre, ſous la forme d'*Elæaſaccharum*.

» On tire auſſi de ces mêmes écorces ſé- » ches ou fraîches, une teinture avec l'eſ- » prit-de-vin, qu'on recommande pour les » mêmes maladies. »

Comme nos deux liqueurs, compoſées

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. V, pag. 262.

ſuivant les formules ci-après, contiendront les mêmes principes, ne ſerions-nous pas autoriſés à leur attribuer les mêmes propriétés que les Médecins ont attribuées à ce fruit? Il ſemble que cela devroit être ainſi; car toute la différence qu'il y a entre nos deux eſpéces de liqueurs, & la teinture qu'on en retire par le moyen de l'eſprit-de-vin, conſiſte ſeulement dans la ſaveur agréable que nous donnons à ces liqueurs, laquelle dépend en partie de la maturité du fruit, & de l'art de le dépouiller de ſon huile graſſe déſagréable. D'ailleurs, ſi la quantité du ſuc acide de ce fruit, que nous faiſons entrer dans ces liqueurs, tendoit à rallentir l'action qu'elles doivent exercer ſur nos organes, il y a une infinité de maladies dans leſquelles cet intermède pourroit être néceſſaire. Au ſurplus, le Médecin peut admettre ou ſupprimer cet acide, ſans que nos liqueurs en ſouffrent aucun degré d'altération.

Quand on a fait choix de deux ou trois bergamotes, de vingt-deux ou vingt-quatre oranges-bigarades dont les écorces ſoient totalement jaunes, & le ſuc moins aigre,

on enlève les écorces par petites lames très-fines, qu'on laisse tomber sur une assiette de fayence ; lorsqu'on a dépouillé une certaine quantité de ces fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite ; après quoi l'on verse neuf pintes d'esprit-de-vin commun dans la cucurbite ; on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe, & on entretient ce liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'à ce que le mercure soit monté jusqu'au 70e degré de chaleur, & chaque fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. Vingt-quatre heures aprés on démonte le vaisseau, on coule la liqueur au travers d'un tamis, & on met cette teinture en réserve : on jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau de rivière ; on échauffe encore ce liquide jusqu'au 50e degré, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures ; on démonte l'appareil, & on coule comme ci-devant,

on rejette les écorces comme inutiles, & on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été mise en réserve ; on agite le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, puis on procède à la distillation suivant la méthode; je dis en dissolution, parce que la quantité d'eau que nous faisons entrer dans cette teinture, dissout les sels âcres qui résident dans le fruit, & s'en charge de telle sorte que ces corps hétérogènes se retrouvent & font partie du résidu, lorsque la distillation s'opère suivant les régles de l'art.

Quand on veut passer à la composition de cette liqueur, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre, suivant la méthode déjà indiquée; & quand l'écume qui monte est devenue blanche, & que le syrop a été cuit *au lissé*, on retire le vaisseau du feu, puis on exprime & on filtre le suc de douze oranges-bigarades, qu'on choisit dans le nombre de celles qui ont été dépouillées de leurs écorces; on le jette dans le syrop qui a été préparé, & qu'on agite fortement avec ce suc; on ajoute ensuite l'esprit aromatique, on agite encore, & l'on verse le mélange dans

un vaiſſeau ; on laiſſe repoſer, on colle avec le blanc d'œuf, & lorſque la liqueur eſt bien limpide, on ſoutire avec un ſyphon, on paſſe le dépôt qui s'eſt précipité au fond du vaiſſeau, au travers de la chauſſe de drap, & on met le tout en réſerve pour en uſer au beſoin.

Limette. = Seconde compoſition, que nous appellerons Eau de Bigarade.

Lorſqu'on a fait choix de la même qualité & de la même quantité de fruits que nous avons fait entrer dans l'eau de limette, on verſe huit pintes de notre eſprit-de-vin rectifié dans une terrine de grais ; on eſſuie légèrement ces fruits avec une ſerviette fine, & on enlève l'écorce jaune par petites lames fines ; & quand on a dépouillé cinq ou ſix fruits, on place les parties d'écorces, l'une après l'autre, entre le pouce & l'index, on exprime ſur l'eſprit-de-vin, en les ployant de manière à rompre toutes les petites cellules qui renferment les globules d'huile eſſentielle, & on les y plonge en ligne perpendiculaire ; on les jette enſuite dans une ter-

rine qu'on a placée à côté de celle de l'eſprit-de-vin. Quand cette opération eſt finie, on verſe le même eſprit-de-vin ſur les écorces qui ont été exprimées; on laiſſe infuſer pendant une heure & demie, ſi le thermomètre eſt à 20 degrés au-deſſus de la glace, & pendant deux heures quand il eſt à 6 degrés au-deſſous du tempéré; puis on coule le liquide au travers d'un tamis, on le met en réſerve, on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau, & on fait diſtiller juſqu'au 78e degré; on démonte l'appareil, on mêle le produit avec l'eſprit qui a été mis en réſerve, puis on paſſe à la compoſition, comme ci-deſſus, page 266.

CHAPITRE XXIV.

Eau de Cédrat.

QUOIQUE l'odeur & la ſaveur de l'écorce du citron puiſſent, pour ainſi dire, ſe confondre avec celles du cédrat, la fineſſe & la douceur du parfum qu'exhale l'huile eſſentielle qu'on retire de l'écorce de ce fruit,

font que les connoiſſeurs la diſtinguent aiſément de celle qui provient du citron; mais comme la plupart de nos Diſtillateurs ont éprouvé qu'il n'y a que ceux qui ont le palais délicat, qui ſoient en état d'en faire la différence, ils lui ont ſubſtitué l'écorce du citron, parce que la valeur réelle de ce fruit eſt preſque toujours de ſept, huit ou neuf fois au-deſſous de celle du cédrat, & qu'elle les met plus à portée d'établir cette liqueur à un prix inférieur.

A l'égard des vertus qu'on peut attribuer à l'un ou à l'autre de ces fruits, ſi les liqueurs qui en réſultent, ſont également manipulées ſuivant les régles de l'art, il y a lieu de préſumer que toute la différence réſide ſeulement dans la ſenſation plus agréable que le cédrat produit ſur nos organes. Au ſurplus, quand il n'y auroit aucune différence entre les vertus de ces fruits, l'Artiſte ſeroit toujours repréhenſible d'en ſubſtituer un autre de moindre valeur, parce qu'il induit le Public en erreur.

Les cédrats qu'on nous apporte d'Italie, ne ſont pas ſuſceptibles d'être froiſſés ni écra-

ſés dans le tranſport, parce qu'ils ſont artiſtement encaiſſés, étant enveloppés dans du coton ; mais quand on tient ce fruit dans un lieu trop ſec, il arrive que ſon écorce ſe desséche, que l'eſprit recteur s'évapore, que la liqueur qui réſulte de ce fruit, contient plus d'amertume, & beaucoup moins de cette ſaveur pénétrante, agréable, qui en fait le mérite.

Quand on a fait choix de douze ou quatorze gros cédrats dont l'écorce ſoit bien fraîche, plus épaiſſe que fine, d'une belle couleur jaune & vive, on enlève les écorces par petites lames fines, on les jette dans une cucurbite, & quand cette opération eſt finie, on verſe neuf pintes d'eſprit-de-vin commun dans la même cucurbite, on la place dans ſon bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lutte la jointure, on aſſujétit le thermomètre dans le bain, on échauffe & on entretient le liquide pendant trois jours, à raiſon de douze heures par jour, jusqu'au 70e degré de chaleur ; & autant de fois que le liquide ſe refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on intro-

duit par le tuyau de cohobation : on laiſſe refroidir pendant vingt-quatre heures. Ce terme étant expiré, on démonte le vaiſſeau, on coule le liquide au travers d'un tamis, & on met cette teinture en réſerve, puis on jette les écorces dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière, on la couvre de ſon chapiteau aveugle, on échauffe juſqu'au 50[e] degré, on laiſſe refroidir pendant vingt-quatre heures; on démonte l'appareil, on coule le liquide comme ci-devant, on rejette les écorces comme inutiles, puis on mêle la ſeconde teinture avec celle qu'on a miſe en réſerve; on agite le vaiſſeau, on laiſſe en diſſolution pendant quinze jours, & on procède à la diſtillation comme il a été dit, page *266*.

Quand on paſſe à la compoſition, on fait clarifier dix-neuf livres de ſucre blanc, ſuivant les règles de l'art; & quand l'écume qui monte ſur la ſuperficie du ſyrop eſt blanche, on fait cuire juſqu'à conſiſtance *du fort boulet*, puis on retire le vaiſſeau du feu, on y verſe peu-à-peu une pinte de bonne eau de méliſſe, une chopine d'eau de fleurs-d'o-

range, qui n'ait point le goût de verd; car cette ſaveur gâteroit tout. On exprime, on filtre, & on ajoute le ſuc de huit citrons d'Italie; quand tout eſt bien refroidi, on verſe cinq ou ſix gouttes de notre eſſence d'ambre dans l'eſprit aromatique, on agite fortement le vaiſſeau, on mêle cet eſprit avec le ſyrop, on verſe dans des bouteilles qu'on laiſſe repoſer pendant trois ou quatre jours, on colle avec le blanc d'œuf, & lorſque le marc s'eſt précipité, on ſoutire, on paſſe le dépôt, & on met la liqueur en réſerve, pour n'en uſer que ſix mois après.

Eau de Cédrat. Seconde compoſition.

Quand on a fait choix de la même quantité de cédrats que nous avons fait entrer dans la formule ci-deſſus, on verſe huit pintes de notre eſprit-de-vin rectifié dans une terrine de grais; on enlève par petites lames l'écorce jaune de ce fruit, de manière qu'il n'y reſte aucune particule de blanc; puis on exprime ſur l'eſprit-de-vin, comme il a déjà été dit; on y plonge l'écorce en ligne perpendicu-

laire, à l'effet d'en détacher les particules huileuſes qui ſeroient reſtées ſur ſa ſuperficie; on la jette enſuite dans un autre vaiſſeau qu'on a placé à côté de celui de l'eſprit-de-vin ; & après cette opération, on verſe l'eſprit-de-vin ſur les écorces qui ont été exprimées; on laiſſe infuſer pendant deux heures, ſi le thermomètre eſt à vingt degrés au-deſſus de la glace; & pendant trois heures, s'il eſt à ſix degrés au-deſſous du tempéré: on coule le liquide au travers d'un tamis, on le met en réſerve, on jette les écorces dans une cucurbite, avec quatre pintes d'eau, on fait diſtiller juſqu'au ſoixante-dix-huitième degré; on démonte le tout, on verſe le produit avec l'eſprit-de-vin qui a été mis en réſerve, & lorſqu'on paſſe à la compoſition, on ſuit les mêmes procédés que ci-deſſus.

Du Parfait Amour.

Cette liqueur, dont toute la célébrité n'étoit dûe qu'au nom & à la couleur que Solmini lui a donnée, ne diffère de l'eau de cédrat, que par ſa couleur rouge; car, quoique la cochenille ſoit ſalubre, je ſuis moralement

persuadé que le peu de vertu de cette graine doit être absorbé par celle des fruits qui forment le composé de cette liqueur. Ainsi, quand on veut convertir nos deux liqueurs de cédrats en celle du parfait amour, on fait réduire deux onces de cochenille grossièrement en poudre ; on la jette dans l'esprit aromatique qui a été préparé comme ci-devant. On laisse infuser pendant sept ou huit jours, & on agite le vaisseau deux ou trois fois par jour; on laisse reposer; on soutire cette première teinture par inclination ; puis on verse trois chopines d'eau de mélisse & une chopine d'eau de fleurs-d'orange sur le marc de la cochenille : on laisse encore infuser pendant deux ou trois jours ; on agite également ce liquide ; on fait clarifier & cuire *au fort boulet* la même quantité de sucre que pour l'eau de cédrat : on retire le vaisseau du feu; on verse peu-à-peu cette seconde teinture avec le marc de la cochenille dans le syrop; on ajoute ensuite la même quantité de suc de citrons; on agite le liquide, & quand le syrop est totalement refroidi, on le mêle avec l'esprit aromatique de cédrat; on agite

fortement le mélange; on laiſſe repoſer pendant trois ou quatre jours; on colle ſeulement avec un blanc d'œuf qu'on fouette dans un demi-ſeptier d'eau de puits, parce que la cochenille facilite la clarification. Quand on veut colorer notre eau de cédrat de la ſeconde compoſition, on ajoute à la cochenille une pierre de tourneſol, parce que la couleur bleue de celui-ci empêche la liqueur de jaunir.

CHAPITRE XXV.

Eau Cordiale des ſix fruits aromatiques.

Il y a long-temps que nos Diſtillateurs fabriquent la liqueur des ſept graines, & le ratafiat des quatre fruits rouges; mais aucun d'eux ne s'eſt pas encore aviſé de compoſer la liqueur des fruits aromatiques: or, comme j'ai remarqué que les eſpèces de liqueurs qui réſultent de leur aſſociation, ſont non-ſeulement très-agréables, mais qu'elles ont encore les mêmes vertus que les Médecins ont

attribuées à chacun de ces fruits, j'ai présumé qu'on verroit avec plaisir les formules que nous en donnons ci-dessous.

Cédrats. IV.
Citrons. VI.
Oranges. VI.
Bergamotes. . . . . II.
Bigarades. . . . . II.
Poncire. . . . . I.

Quand on a fait un bon choix de ces fruits, on enlève l'écorce jaune par petites lames fines; on les jette dans une cucurbite; & quand l'opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit-de-vin commun dans la même cucurbite; on la place dans son bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe & on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'au soixante-dixième degré de chaleur; & chaque fois que le liquide se refroidit, on agite comme il a été dit; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, & ce terme expiré, on démonte le vaisseau; on coule le liquide au

travers d'un tamis, & on met cette teinture en réſerve; puis on jette les écorces dans la même cucurbite avec ſix pintes d'eau de rivière; on la couvre de ſon chapiteau aveugle, & on échauffe juſqu'au cinquantième degré; on laiſſe refroidir; on démonte l'appareil; on coule le liquide comme ci-devant; on rejette les écorces; on mêle cette teinture avec celle qui a été miſe en réſerve; on laiſſe en diſſolution pendant quinze jours, puis on fait diſtiller comme il ſuit.

On verſe le mélange dans une cucurbite; on la place dans ſon bain-marie; on la couvre d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient, puis on échauffe le liquide; & lorſqu'il commence à couler, on verſe de l'eau froide ſur la calotte du chapiteau, à meſure que les gouttes deviennent plus fréquentes, & juſqu'à ce qu'elles forment le filet; on remplit le réfrigérant, qu'on a ſoin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiéde.

Nous obſervons que cette diſtillation, qui commence au 75e degré, doit s'exécuter depuis ce terme juſqu'au 80e degré de chaleur,

après lequel on change de récipient ; on laiſſe couler juſqu'au degré de l'eau bouillante ; on met ce dernier produit en réſerve, pour n'en faire uſage qu'après avoir été rectifié dans une ſeconde opération.

Quand on paſſe à la compoſition, on exprime & on filtre le ſuc des oranges & des citrons qui ont été dépouillés de leur écorce ; on le mêle avec le ſyrop, & pour le ſurplus, on ſuit les mêmes procédés que ci-deſſus, page 281.

Eau Cordiale des fruits aromatiques. Seconde compoſition.

Lorſqu'on a fait un bon choix de la même quantité de fruits, on eſſuie la ſuperficie avec une ſerviette fine ; on verſe huit pintes d'eſprit-de-vin rectifié dans un vaiſſeau, puis on enlève les parties d'écorces jaunes ; on les exprime entre le pouce & l'index ; on les plonge dans l'eſprit-de-vin, & on les fait infuſer comme ci-deſſus, page 282.

On met le liquide en réſerve ; on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau

d'eau de rivière ; on fait diſtiller juſqu'au 78ᵉ degré de chaleur ; on démonte l'appareil ; on mêle le produit avec l'eſprit qui a été mis en réſerve ; on rejette les écorces, & on ſuit les mêmes procédés que pour la première compoſition.

On voudra bien ſe rappeler que j'ai déjà prévenu que, ſi on ſupprimoit les acides d'oranges, de citrons, &c. qui ſont entrés dans ces différentes eſpéces de liqueurs, la ſaveur n'en ſeroit pas moins agréable, mais que leurs vertus devoient être différentes, parce que ces acides ont la propriété de rallentir l'action de l'eſprit ardent qui en fait la baſe : or, comme l'addition ou la ſouſtraction de ces acides produit deux eſpéces de liqueurs qui ont des facultés différentes, je dois encore obſerver que celles qui contiennent des acides, ſe diſtinguent par leur goût vineux, ſi bien que les Médecins ne peuvent être trompés dans l'application qu'ils eſtimeront devoir faire de ces liqueurs ; & que ſi elles éprouvent l'inconvénient de n'acquérir leur degré de perfection qu'en vieilliſſant, elles réuniſſent

auſſi le précieux avantage de former une claſſe ſéparée, & méritent la préférence ſur les vins cordiaux les mieux préparés.

CHAPITRE XXVI.

Du Scubac.

Cette liqueur a été imaginée par les Irlandois, qui faiſoient d'abord infuſer la fleur du ſafran dans une décoction d'orge; & lorſqu'ils avoient obtenu la teinture de cette fleur, ils y faiſoient fondre du ſucre, y ajoutoient enſuite de l'eſprit-de-vin, & buvoient cette liqueur ſans aucune autre préparation.

Quoique la meilleure qualité de ſafran ſe cultive ſous nos yeux, comme la plupart de ceux qui font uſage de ſa fleur ſont peut-être dans le cas d'ignorer les principes qui conſtituent ſon eſſence & ſes propriétés; j'ai préſumé qu'on trouveroit bon que je rapportaſſe ici le ſentiment de M. de Cartheuſer ſur la fleur du ſafran.

« Par ſafran, nous n'entendons pas ici
» parler de la plante entière, mais ſimple-
» ment des étamines rouges, aromatiques,
» un peu amères, très-odorantes, de la fleur
» du vrai ſafran qui fleurit en automne: on
» l'apportoit autrefois d'Égypte, & de quel-
» ques autres Régions Orientales, ſujettes
» du Grand-Turc & du Sophi de Perſe, &
» on eſtimoit par-deſſus toutes les autres
» eſpèces, le Corycéen, qui croît dans les
» montagnes Coryque & Olympe, & le
» Cyrénaïque. On en plante abondamment
» de nos jours dans différens endroits de
» l'Europe, en Angleterre, par exemple, en
» France, en Bohême, en Italie, en Eſpa-
» gne, en Auſtraſie, &c. on le ſubſtitue à
» l'Oriental. Celui d'Angleterre eſt fort bon,
» mais on ſe ſert plus ſouvent du ſafran d'Auſ-
» traſie: on le falſifie d'ordinaire, en le mêlant
» de fleurs de ſafran ſauvage, de balauſtes, &c.
» il faut donc, pour l'uſage qu'on en doit
» faire en Médecine, choiſir les filamens
» plus larges, odorans, rouges, frais, un
» peu flexibles, gras au toucher, un peu
» ſecs, & faciles à rompre: il faut au con-

» traire rejeter les filets blanchâtres, jaunâ-
» tres, arides, grêles, difficiles à rompre,
» & peu odorans.

» Les étamines sont remplies de principes
» fort actifs & très-singuliers : elles ont en
» effet beaucoup de particules très-mobiles
» & fort odorantes, huileuses, spiritueuses,
» qui passent facilement par la distillation
» avec l'eau & l'esprit-de-vin, & communi-
» quent à ces liqueurs d'excellentes vertus :
» on n'apperçoit cependant jamais l'huile
» éthérée-substantielle, à moins qu'on ne
» fasse distiller au moins une livre de safran
» à la fois. On dit qu'une livre a rendu en-
» viron un gros & demi d'huile éthérée,
» très-pénétrante & fort odorante.

» Les principes fixes résino-gommeux,
» encore remplis du principe spiritueux,
» sont très-tendres, & si bien mêlés ensem-
» ble, qu'on peut les séparer entièrement
» avec un menstrue spiritueux ou aqueux.
» L'extrait spiritueux, un peu épaissi par le
» moyen de la distillation, a extérieurement
» l'air d'une huile fort rouge, a beaucoup
» d'odeur, & un goût amer aromatique

» très-pénétrant, il peut néanmoins se mêler
» promptement, & sans qu'il s'en précipite
» rien, avec l'esprit, l'huile & l'eau. C'est là
» pourquoi Boerrhaave, après avoir décrit
» plus amplement la préparation, dit :
» Cette expérience admirable nous fait voir
» une nouvelle espéce de matière, qu'on
» peut à peine appeler huile, esprit, gomme,
» résine, gomme-résine; cependant ce n'est
» pas de la cire, ni un baume; ce ne peut
» donc être que quelque chose de singulier,
» huileux-spiritueux, &c.

» Quoi qu'il en puisse être, une once de
» safran bien choisi a fourni six gros & demi
» d'une substance soluble, plus gommeuse
» que résineuse. Des filamens blanchâtres &
» inertes, en grande partie terreux, donnent
» le reste du poids. Sa vertu médicinale
» dépend uniquement de son principe hui-
» leux-spiritueux, très-mobile & très-odo-
» rant : par conséquent la substance la plus
» fixe qui en a été dépouillée par une longue
» exhalaison, n'a plus de vertu remarquable.

» Ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on met le
» safran au nombre des meilleurs médica-

» mens ; car les Anciens l'eſtimoient ſi fort,
» qu'ils l'appelèrent *Aroph*, c'eſt à-dire, aro-
» mate des Philoſophes, & végétal, méde-
» cine de la triſteſſe, &c. Ses vertus ſont ſi
» égayantes, dit Boerrhaave, qu'un trop
» fréquent uſage fait preſque toujours rire;
» mais en en uſant modérément, il rend
» l'humeur jolie; il teint l'urine d'une cou-
» leur aſſez jaune : on lui donne auſſi la vertu
» de détruire la diſpoſition à la pierre; c'eſt-
» là ce qui le fait regarder comme un excel-
» lent lithontriptique, le vrai *aroph* de Para-
» celſe, &c. Ce ne ſont pas encore là tous les
» éloges qu'on peut faire du ſafran; mais
» différens Écrivains nous l'annoncent en-
» core, à juſte titre, & d'après de nom-
» breuſes expériences, comme un médica-
» ment actif, hypnotique, ſédatif, anodyn,
» apéritif, pectoral, cardiaque, anti-ſpaſmo-
» dique, ſtomachique, carminatif, utérin &
» traumatique, & par conſéquent ſi utile
» dans les trop grandes inſomnies, la cache-
» xie vulgaire & l'ictéricie, la toux, la diffi-
» culté de reſpirer, les palpitations & le
» tremblement de cœur, la lipothymie, les

» douleurs errantes, la cardialgie, la colique,
» la dyſpepſie, les vents, les fièvres inter-
» mittentes, la diarrhée, la lienterie, la cæ-
» liaque, la dyſſenterie, la paſſion hyſtérique,
» l'obſtruction des règles & des vuidanges,
» l'accouchement difficile, la détention de
» l'arrière-faix, l'engourdiſſement vénérien,
» les ulcères, &c. toutes les fois que les
» cauſes ſpécifiques de ces maladies, & d'au-
» tres ſemblables, demandent des remèdes
» remuans, dilatans, & en même-temps des
» confortatifs plus forts & plus chauds.

» Sa vertu utérine l'emporte ſur les autres;
» & l'expérience journalière non-ſeulement
» la confirme, mais encore Hérodote l'a
» appuyée d'une expérience ſingulière: voici
» comment. Il donna à une chienne pleine
» de trois ou quatre mois, pendant tout le
» reſtant de ſa groſſeſſe, des alimens & des
» boiſſons tous teints de ſafran, juſqu'aux
» derniers huit jours qui reſtoient de ſa por-
» tée; & dans les trois derniers jours, il mit
» deux & même trois gros de ſafran dans
» les bouillons qu'il lui fit prendre. Enfin,
» un peu avant que la chienne fit ſes petits,

» il l'étrangla, ouvrit la matrice, & trouva
» la liqueur de l'amnios toute jaune, & les
» petits chiens marquetés de taches jaunes,
» blanchâtres dans quelques endroits. Ce
» qu'il y a de remarquable, c'eſt que le
» chyle dans les vaiſſeaux lactés étoit blanc
» comme à l'ordinaire.

» On peut faire uſer du ſafran intérieure-
» ment depuis un demi, juſqu'à deux, trois,
» quatre, cinq grains, ſans en donner une
» plus grande quantité, de crainte de cauſer
» une trop grande expanſion dans le ſang,
» & même de l'engourdiſſement, ſur-tout
» dans les perſonnes sèches, bilieuſes & plé-
» thoriques; pour empêcher auſſi d'autres
» mauvais effets, comme la folie, les ris dé-
» placés, les hémorrhagies exorbitantes, &c.
» On le met au nombre des fortifians,
» des répercuſſifs & des anodyns extérieurs,
» & on le fait entrer très-ſouvent en petite
» quantité dans les fomentations, les cata-
» plaſmes, les épithèmes, les emplâtres,
» les onguens & les ſachets balſamiques,
» dont les uns s'appliquent ſur les membres
» douloureux, affoiblis, paralytiques, & les

» autres sur les parties œdémateuses, ou atta-
» quées d'éréſipèle : on l'ajoute auſſi quel-
» quefois aux collyres, pour la foibleſſe de
» la vue, la petite verole, &c. & il entre dans
» différentes autres préparations. »

D'après ce qui vient d'être dit, tant ſur les principes que ſur les propriétés du ſafran, on voit clairement que la liqueur qui doit en réſulter, ne peut remplir les différens objets énoncés, qu'autant qu'elle contiendroit tous les principes actifs qui forment le composé de cette fleur.

Remarques ſur la manipulation de la fleur du Safran.

L'expérience nous a fait remarquer que quand on fait diſtiller le ſafran avec l'eſprit-de-vin ou avec l'eau, on en retire effectivement des particules très-mobiles & très-odorantes ; mais que les principes fixes réſino-gommeux, qui contiennent encore des principes aromatiques, reſtoient dans le fond de la cucurbite, parce que ces principes, à cauſe de leur fixité, n'ayant pas la faculté de s'éle-

ver, ne peuvent entrer dans le produit de la diſtillation. Delà on conçoit aiſément que le ſcubac qui ſeroit compoſé ſuivant cette méthode, ne contiendroit que la moitié des principes du ſafran, puiſque ceux-ci forment partie du réſidu, & que cette liqueur étant dépourvue de ces principes, elle n'auroit pas la faculté de produire les bons effets qu'on a attribués au ſafran.

Nos Diſtillateurs, toujours plus occupés de la variété des eſpéces que de la ſalubrité des liqueurs, avoient adopté cette méthode de faire diſtiller la fleur de ſafran avec l'eau-de-vie, vraiſemblablement parce qu'ils avoient intention de faire du ſcubac blanc, rouge, bleu, verd, & qu'ils ne pouvoient lui communiquer ces différentes couleurs, qu'en faiſant diſtiller la fleur du ſafran avec l'eau-de-vie qu'ils deſtinoient à être la baſe de ces liqueurs; mais comme le ſcubac coloré ne fut pas accueilli auſſi favorablement que le cédrat rouge ou parfait-amour de Solmini, ils reprirent leur ancienne routine, qui conſiſtoit à tirer la teinture du ſafran par le moyen de ſon infuſion dans l'eau-de-vie, ou dans

l'eſprit-de-vin, à l'effet d'en compoſer leur ſcubac, dans lequel ils font entrer les baies de genièvre, l'anis verd, la canelle, la coriandre, la racine d'angélique, le gérofle, le macis & les jujubes.

Comme je préſumai que tous ces ingrédiens tendoient plutôt à altérer qu'à augmenter les vertus du ſafran, je m'appliquai plus particulièrement à le dépouiller de ſon ſel âcre, très-ſubtil & très-volatil, & à en retirer les principes, qu'à leur aſſocier les ſubſtances dont je viens de parler.

Quoique les moyens que nous propoſerons ſoient ſimples & faciles, on doit néanmoins apporter toute l'attention poſſible; car la moindre négligence dans les procédés pourroit occaſionner des altérations conſidérables dans la conſtitution de la liqueur.

Lorſqu'on veut la préparer convenablement, on choiſit douze onces de fleurs de ſafran du Gâtinois, qui ſoient de l'année, d'une belle couleur rougeâtre, bien remplies du principe réſino-gommeux, & d'une odeur balſamique agréable : on jette ces fleurs dans une poële à confiture, avec quatre ou cinq

pintes d'eau de rivière; on place le vaiſſeau ſur un fourneau; puis on échauffe & on entretient le liquide pendant trois ou quatre heures dans le ſoixantième degré de chaleur; on verſe le tout dans un clayon, qu'on a préalablement placé ſur une terrine non verniſſée: on laiſſe couler la liqueur juſqu'à ce qu'il ne tombe plus rien; puis on jette les fleurs de ſafran dans le même vaiſſeau avec trois pintes d'eau, à l'effet d'en tirer une ſeconde teinture qu'on échauffe & qu'on fait couler comme ci-deſſus: on en retire encore une troiſième teinture avec trois pintes d'eau qu'on verſe dans le même vaiſſeau. Lorſque ces fleurs ſont bien égouttées, on les jette dans une cucurbite avec neuf pintes d'eſprit-de-vin commun, puis on tire la teinture au clair; on jette le marc dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau; on la place dans ſon bain marie; on la couvre de ſon chapiteau aveugle; on lutte la jointure, & on entretient le liquide pendant quarante-huit heures au ſoixante-dixième degré du thermomètre de Réaumur; on démonte la calotte; on place le chapiteau armé de ſon

réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient; on lutte les jointures; on fait diſtiller ſuivant les règles de l'art, & juſqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante; on démonte le tout; on met l'eſprit en réſerve, puis on paſſe à la compoſition.

Pour cet effet, on caſſe vingt-une livre de ſucre par morceaux; on le jette dans une poële, avec cinq ou ſix pintes de la teinture de ſafran, dans l'une deſquelles on a préalablement fouetté trois blancs d'œufs. On fait clarifier, & en proportion de l'ébullition & du gonflement du ſyrop, on y jette peu-à-peu de la teinture du ſafran qu'on a encore en réſerve; & quand la clarification eſt finie, on verſe ce qui reſte de teinture, & on fait cuire juſqu'à conſiſtance de ſyrop: alors on retire le vaiſſeau du feu; on laiſſe refroidir, puis on fait diſſoudre ſept ou huit gouttes de notre eſſence d'ambre dans l'eſprit de ſafran qu'on a mis en réſerve, & auquel on ajoute une chopine d'eſprit tiré des tiges d'angélique: on verſe le tout dans le vaiſſeau qui contient le ſyrop; on agite fortement le mélange; on laiſſe repoſer trois ou

quatre jours, & on colle avec trois blancs d'œufs qu'on fouette dans un demi-ſeptier d'eau de puits. Quand la liqueur s'eſt éclaircie, on ſoutire avec un ſyphon; on met le marc en réſerve, pour en faire uſage comme il ſuit.

Dans une ſeconde opération, quand on a retiré, par le moyen de la diſtillation, l'eſprit aromatique des filamens de ſafran comme ci-deſſus, on verſe cet eſprit ſur le marc qu'on a mis en réſerve; on agite fortement pendant trois ou quatre jours; on laiſſe repoſer; on ſoutire; on paſſe à la chauſſe ce qui s'eſt précipité au fond du vaiſſeau, puis on le mêle avec le ſyrop de ſafran qui a été préparé pour la ſeconde opération.

Par ces différens procédés, on voit clairement que nous avons non-ſeulement extrait tous les principes de la fleur du ſafran, mais que la liqueur qui en réſulte eſt encore d'autant plus agréable, que par le moyen que nous avons employé à l'effet d'en retirer la teinture, on fait évaporer le ſel volatil, qui forme une partie du compoſé de cette fleur, & qui eſt d'une âcreté ſi conſidérable, que

par ſon évaporation il bleſſe les yeux, & communique à la liqueur une ſaveur déſagréable, laquelle affecte d'autant plus l'organe du goût, qu'elle ſe manifeſte plus ſenſiblement lorſqu'on tire la teinture du ſafran dans un vaiſſeau clos, ſi l'on y applique un menſtrue aqueux ou ſpiritueux.

Quoique ce principe acrimonieux puiſſe avoir ſon utilité quand on adminiſtre le ſafran en nature & comme médicament, cependant nous avons préſumé qu'il pourroit être nuiſible étant délayé dans un véhicule ſpiritueux : en conſéquence, nous avons cru devoir nous débarraſſer de ce principe. Au ſurplus, ſi, en cherchant à réunir l'agréable à l'utile, il arrivoit que je me fuſſe trompé, on peut aiſément rectifier mon erreur. Je crois néanmoins pouvoir aſſurer que ma liqueur eſt peut-être la plus ſavoureuſe de toutes celles qui ont été imaginées, & que les noms *d'aromate des Philoſophes*, *de Médecine de la gaieté*, conviendroient mieux à cette liqueur, que le nom de ſcubac que les Irlandois lui ont donné.

CHAPITRE XXVII.

Eau d'Angélique.

L'angélique, qui se cultive depuis fort long-temps dans nos jardins, doit être assez connue pour que nous soyons dispensés d'en donner ici l'histoire naturelle : d'ailleurs, ceux qui voudront mieux connoître cette plante, peuvent consulter la Matière médicale de M. Geoffroy (1). Ils trouveront que ce savant Médecin ne nous laisse rien à desirer, tant sur ce qui concerne son histoire naturelle, que sur ce qui regarde son analyse chimique, & les propriétés que les Médecins ont attribuées à l'angélique.

Ainsi, je me bornerai simplement à observer que, quoique les semences & les racines de ce végétal nous fournissent une plus grande quantité d'huile essentielle que ses tiges, nous avons néanmoins éprouvé que celles-ci doi-

(1) Voyez Mat. Méd. tom. II, pag. 9.

vent

vent être préférées pour l'uſage de nos liqueurs, parce que nous avons remarqué que l'huile eſſentielle qui provient des racines & de la graine d'angélique, nous donnoit non-ſeulement plus d'âcreté, mais encore que l'eſprit aromatique qu'on en tire, ſe trouve preſque toujours imprégné d'un goût d'huile graſſe, dont on ne peut le dépouiller qu'en le rectifiant, après l'avoir mis en diſſolution pendant quinze jours dans ſix pintes d'eau de rivière.

La teinture qu'on tire des racines d'angélique par le moyen de l'eſprit-de-vin, dit M. de Cartheuſer (1), eſt d'un goût âcre, balſamique, un peu amer. Cette teinture, dit-il, augmente le nombre des plus excellens médicamens : elle eſt ſur-tout recommandable par ſa vertu anti-ſcorbutique, carminative, pectorale & utérine; elle produit ces effets, partie en irritant & en diſcutant, partie en détergeant & en adouciſſant : ſa vertu adouciſſante lui vient de ſon principe gommeux doucinâtre, & ſes autres vertus dérivent de

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, Sect. XII, pag. 66.

ſes parties réſineuſes, huileuſes & gommeuſes.

Remarques ſur les tiges d'Angélique.

Comme nous avons remarqué que les principes qu'on retire des tiges d'angélique, ſoit par le moyen de l'infuſion, ſoit par celui de la diſtillation, nous fourniſſent une huile eſſentielle, dont l'odeur & la ſaveur ſont beaucoup plus agréables que celles de l'huile qu'on tire des racines, je me ſuis d'autant plus volontiers déterminé à ſubſtituer à celles-ci les tiges de cette plante, que j'ai préſumé ne pas m'écarter en cela des vues de M. de Cartheuſer, parce qu'on peut en faire entrer une aſſez grande quantité dans notre liqueur d'angélique, pour lui communiquer les mêmes vertus médicinales que ce Médecin a attribuées à la teinture qu'on tire de ces racines.

Lorſqu'on veut préparer artiſtement cette liqueur, on choiſit des tiges d'angélique qui ſoient bien nourries, & qui ayent atteint tous les degrés d'accroiſſement dont cette plante eſt ſuſceptible; on les monde de leurs

petites branches & des feuilles, puis on en coupe une livre & demie par morceaux, auxquels on ajoute quatre onces de bayes de genièvre récentes; on jette le tout avec neuf pintes d'esprit-de-vin commun, & six pintes d'eau de rivière, dans une cucurbite d'étain; on la place dans son bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on assujétit le thermomètre dans le bain, puis on échauffe & on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au 70e degré de chaleur; & toutes les fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, & après ce terme on démonte la calotte; on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient; on lutte les jointures; on procède à la distillation suivant les règles de l'Art; & quand la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au 81e degré, on change de récipient, & on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante; on met ce dernier pro-

duit en réſerve, pour n'en faire uſage qu'après avoir été rectifié dans une ſeconde opération ; puis on jette quatre ou cinq gouttes de notre eſſence d'ambre dans l'eſprit d'angélique ; on agite & on le met en réſerve, pour n'en faire uſage que trois ou quatre mois après ſa diſtillation ; ou bien on verſe cet eſprit dans la même cucurbite ; on la couvre d'un chapiteau aveugle ; on lutte bien hermétiquement la jointure ; on échauffe & on entretient ce liquide pendant trois ou quatre jours dans le même degré de chaleur que pour l'infuſion ; & quand on veut paſſer à la compoſition, on fait clarifier dix-neuf livres de ſucre ſuivant la méthode ; & lorſque l'écume qui monte eſt blanche, on retire le vaiſſeau du feu. Cette quantité de ſucre doit produire dix ou onze pintes de liquide, & lorſqu'il eſt bien refroidi, on verſe l'eſprit aromatique dans le même vaiſſeau ; on agite fortement le mélange ; on le met enſuite dans de groſſes bouteilles de verre, ou dans une cruche qu'on tient bien bouchée ; on laiſſe repoſer pendant trois ou quatre jours, puis on colle

avec deux blancs d'œufs qu'on fouette dans un demi-ſeptier d'eau de puits; on ſoutire; on paſſe le dépôt par la chauſſe de drap, & on met la liqueur en réſerve pour en uſer au beſoin.

D'après les procédés que nous venons d'employer, cette liqueur nous paroît devoir être, ainſi que celle de M. de Cartheuſer, ſtomachique, cordiale, ſudorifique, vulnéraire, céphalique & alexipharmaque.

A l'égard des maladies malignes, des poiſons & de la peſte; comme les Médecins, pour la guériſon de ces maladies, préfèrent aux autres parties de la plante, les racines, qu'ils eſtiment devoir être infuſées dans le vinaigre, qu'il nous ſoit permis de demander ſimplement ſi la teinture qu'on tire de ces racines par le moyen de l'eſprit-de-vin, étoit acidulée avec l'eſprit de-citron au lieu du vinaigre, elle ne produiroit pas les mêmes effets, étant adminiſtrée pour les mêmes cauſes, ſoit en reſpirant cette teinture par les narines, ſoit en en verſant quelques gouttes ſur un morceau de ſucre qu'on laiſſeroit fondre dans la bouche, ou qu'on

feroit diſſoudre dans une quantité ſuffiſante d'eau ; ou bien cette teinture ne ſeroit-elle pas ſuſceptible de produire d'autres effets auſſi ſalutaires, étant manipulée ſuivant la formule ci-après?

Teinture d'Angélique.

On choiſit les racines d'angélique de Bohême les plus groſſes, brunes à l'extérieur, blanches au-dedans, entières & non cariées, d'une odeur ſuave, qui approche un peu de celle du muſc, d'un goût âcre aromatique; on les monde de leurs fibres chevelues; on en coupe quatre onces par morceaux; on les jette dans une cucurbite avec deux pintes d'eſprit-de-vin rectifié; on la place dans ſon bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte bien hermétiquement la jointure; on ajuſte le thermomètre dans le bain-marie, puis on échauffe & on entretient le liquide pendant trois jours au 70e degré de chaleur; & quand la liqueur eſt bien refroidie, on démonte le vaiſſeau, on coule au travers d'un tamis, on ajoute deux cuillerées d'eſprit de citrons, & on met

cette teinture en réserve pour en user au besoin.

Les racines, les tiges d'angélique pelées & confites au sucre, sont encore recommandables contre la peste: on en prend tous les matins à jeun. Cette confiture séche est encore vantée pour la guérison des maladies froides de la poitrine & du poumon: on en mange aussi pour corriger la puanteur de la bouche.

Eau d'Angélique. Seconde composition.

On choisit des tiges d'angélique comme ci-dessus; on en coupe une livre & demie par morceaux, qu'on jette dans une bassine ou poële à confiture, avec six pintes d'eau de rivière; on place le vaisseau sur le feu; on échauffe & on entretient le liquide pendant deux heures, au 78e degré de chaleur: on retire le vaisseau du feu; on laisse refroidir pendant douze heures; on coule le liquide, qu'on jette comme inutile, puis on laisse bien ressuyer les tiges, & on les jette dans une cucurbite avec huit pintes de notre esprit-de-vin rectifié; on la place dans son bain;

on la couvre d'un chapiteau aveugle, & on fait infuſer pendant trois jours au même degré de chaleur que ci-devant; la liqueur étant bien refroidie, on coule au travers d'un tamis, & on jette ces morceaux d'angélique dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau; on fait diſtiller juſqu'au 78ᵉ degré: on mêle ce dernier produit avec le premier; on y ajoute quatre ou cinq gouttes de notre eſſence d'ambre, & pour le ſurplus on ſuit exactement les mêmes procédés que pour la première compoſition.

CHAPITRE XXVIII.

Eau de Genièvre.

Il y a deux eſpéces de genevriers, un grand & un petit: le petit, qui ſe plaît ſur toutes nos montagnes arides, & qui croît auſſi ſouvent ſur la liſière de nos bois, doit être aſſez connu, pour que nous ſoyons diſpenſés d'en donner la deſcription.

Le grand genevrier eſt un arbre ordinaire-

ment tortu, qui croît à différente hauteur, ſuivant les lieux où on le cultive. On dit que dans pluſieurs pays de l'Afrique, il égale en grandeur les arbres les plus élevés ; ſon bois eſt dur & compact : il eſt employé pour les bâtimens ; il pouſſe en haut beaucoup de rameaux garnis de petites feuilles un peu longues, étroites, dures, piquantes ou épineuſes, toujours vertes : ſes chatons ſont à pluſieurs écailles, dont le bas eſt garni de quelques bourſes remplies de pouſſière. Ces chatons ne laiſſent aucun fruit après eux, car les fruits naiſſent dans des endroits ſéparés, quoique ſur le même pied qui porte les chatons ; ſes fruits ſont des baies groſſes comme des noiſettes, un peu charnues, dans chacune deſquelles on trouve ordinairement des oſſelets durs, voûtés ſur le dos, & applatis ſur les autres faces : ces oſſelets renferment chacun une ſemence allongée.

Les groſſes baies de genièvre étant mûres, ſont noires, odorantes, aromatiques, d'un goût plus doux que les petites : elles ont néanmoins les mêmes vertus. Le grand genevrier eſt cultivé principalement dans les

pays chauds, comme en Afrique. On trouve ſur des montagnes en Aſie, de ces grands genevriers dont le fruit eſt gros comme une prune de damas rouge, & rempli d'une liqueur ſèche, fongueuſe & de la même couleur, d'un goût doux-aigrelet, aſtringent, agréable, & de cinq ou ſix oſſelets plus gros que ceux des pepins de raiſin, durs, rouges, & de la figure de ceux qu'on trouve dans les fruits du grand genevrier ordinaire dont il a été parlé. Dans tous ces fruits il n'y a pas d'odeur apparente, & l'arbre qui les porte ne s'élève pas au-deſſus de ſix ou ſept pieds.

L'odeur, la ſaveur & la vertu du genièvre réſident dans la pulpe, qui eſt ſeule compoſée de principes réſineux, gommeux & huileux, agréables & actifs : il faut cependant obſerver que l'odeur pénétrante & l'acrimonie aromatique dépendent principalement de la ſubſtance réſineuſe-huileuſe, & que la douceur de la ſaveur vient de la partie gommeuſe; mais comme la partie gommeuſe n'a aucune activité, & que ſa douceur ſe trouve remplacée par le ſucre qui entre dans notre

liqueur, il ſemble que les principes réſineux, huileux & balſamiques de ces baies, nous indiquent naturellement la néceſſité de les faire infuſer & de les faire diſtiller avec l'eſprit-de-vin, ou bien d'en tirer la teinture par le moyen d'une ſimple infuſion dans notre eau-de-vie rectifiée; mais comme les baies de genièvre contiennent encore une huile groſſière, âcre, déſagréable, il convient auſſi d'en dépouiller l'eſprit aromatique par le moyen de la rectification comme ci-après.

On choiſit les baies qui ſont les plus noires & les plus fraîches, ce qui ſe diſtingue aiſément par la forme des grains, quand leur épiderme eſt bien tendu. Comme ces baies ſont encore ſuſceptibles de fermenter & de contracter un goût aigre & de moiſi, on en mâche quelques grains de ceux qui paroiſſent le moins remplis, & on rejette tous ceux qui ſont affectés de cette ſaveur.

Lorſqu'on a fait un bon choix de ces baies, on en jette deux livres dans l'eau froide; on les lave en les frottant dans les mains; on les eſſuie avec une ſerviette; on les écraſe dans un mortier de marbre, & on délaie

cette eſpéce de pâte avec deux pintes d'eau de rivière : on jette ce liquide dans une cucurbite avec quatre onces de tiges d'angélique, qu'on a coupées par morceaux, & ſur leſquelles on verſe neuf pintes d'eſprit-de-vin commun. On couvre la cucurbite de ſon chapiteau aveugle, & on fait infuſer pendant quarante-huit heures au ſoixante-dixième degré de chaleur ; puis on démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient, & on fait diſtiller juſqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, on nétoie le vaiſſeau, on y verſe le produit avec ſix pintes d'eau ; on le couvre d'un chapiteau aveugle, & on échauffe comme ci-devant. On démonte la calotte ; on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de ſon réfrigerant ; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient ; on lutte les jointures, on aſſujétit le thermomètre dans le bain, & on procède à la rectification. Quand la liquenr du thermomètre eſt montée juſqu'au quatre-vingt-unième degré, on change le récipient ; on laiſſe couler

juſqu'au degré de l'eau bouillante, & on met ce dernier produit en réſerve, pour n'en faire uſage, qu'après avoir été rectifié dans une ſeconde opération.

Quand on veut paſſer à la compoſition, on fait clarifier dix-neuf livres de ſucre ſuivant la méthode; & lorſque l'écume qui monte eſt blanche, on retire le vaiſſeau du feu: cette quantité de ſucre doit produire onze pintes de liquide; & lorſque ce ſyrop eſt bien refroidi, on verſe l'eſprit aromatique dans le même vaiſſeau; on agite fortement le mélange; on laiſſe repoſer pendant trois ou quatre jours, puis on fait éclaircir cette liqueur ſuivant notre méthode, & on la met en réſerve pour en uſer au beſoin.

Eau de Genièvre. Seconde compoſition.

Quand on a fait un bon choix de la même quantité & de la même qualité de fruits que ci-deſſus, on les jette dans une baſſine avec ſix pintes d'eau de rivière; on place le vaiſſeau ſur le feu; on échauffe & on entretient le liquide pendant deux heures au ſoixante-douzième degré de chaleur; on

retire le vaiſſeau du feu, on laiſſe refroidir pendant vingt-quatre heures; on coule le liquide, qu'on rejette comme inutile; puis on laiſſe reſſuyer le fruit : on le jette dans une cucurbite avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée; on la place dans le bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure, & on fait infuſer pendant trois jours au ſoixante-dixième degré; on démonte le vaiſſeau, on coule le liquide, & on met cette teinture en réſerve; puis on jette les fruits dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau : on fait diſtiller juſqu'au quatre-vingt-troiſième degré; on mêle le produit avec la teinture qui a été miſe en réſerve, & pour le ſurplus on ſuit exactement les mêmes procédés que pour la première compoſition

« Les baies de genièvre, dit M. Geoffroy (1), réſolvent puiſſamment, diſcutent, atténuent, échauffent, détergent & fortifient : elles ſont utiles quand l'eſtomach eſt froid; elles digèrent la pituite qui s'y épaiſſit; elles diſſipent

(1) Voyez Mat. Méd. tom. VII, pag. 127.

les vents qui en naiſſent, appaiſent les coliques, aident la digeſtion, excitent l'urine, détergent & font ſortir les glaires qui ſont inhérents dans les reins & dans la veſſie, chaſſent hors du corps les calculs & les ſables qui ſont enveloppés dans ces glaires & qui ſéjournent dans ces parties; & c'eſt pour cela qu'on dit qu'elles empêchent la formation de la pierre dans la veſſie: elles réſolvent la pituite viſqueuſe qui engorge les glandes du poumon, & aident l'expectoration, guériſſent la toux & l'athſme humide; elles ſont utiles dans les catarrhes & dans la ſuppreſſion des règles; elles rétabliſſent la fluidité du ſang, dont elles augmentent le mouvement; elles excitent les ſueurs, & réſiſtent aux poiſons coagulans; & c'eſt avec raiſon que quelques-uns les appellent la thériaque des gens de la campagne. »

Quoique par les moyens que nous avons employés, tant dans la diſtillation que dans la ſimple infuſion du genièvre, nous ſoyons parvenus à extraire tous les principes actifs qui réſident dans ces baies, & que le véhicule auquel ces principes ſont intimement

unis, ſoit ſuſceptible de donner plus d'étendue ou plus d'activité à leurs vertus médicinales, il ſe pourroit néanmoins que notre genièvre-liqueur ne remplît pas toutes les indications que les Médecins ont aſſignées à ces baies. Si cela étoit ainſi, il ſemble qu'on pourroit y ſuppléer, ſoit par ſon eau diſtillée, ſoit par ſon ſyrop dont on feroit uſage avec cette eau, ou avec l'eau ſimple; ſoit auſſi par une autre eſpéce de ratafiat, qui feroit compoſé par le moyen de l'infuſion de ces baies, ſuivant la méthode ci-après.

Ratafiat de Genièvre. Troiſième compoſition.

Lorſqu'on a fait choix de la même quantité de genièvre & d'angélique que ci-deſſus, on jette ces ſubſtances dans une baſſine avec ſix pintes d'eau : on met le vaiſſeau ſur le feu; on échauffe le liquide juſqu'au 72e degré; on retire du feu; on laiſſe refroidir, puis on coule la liqueur, & on laiſſe bien égoutter le fruit. On fait clarifier dix-neuf livres de ſucre ſuivant la mérhode; on retire du feu

le

le vaiſſeau, & on y jette ſon fruit. Ce ſyrop doit être cuit *au petit liſſé*, c'eſt-à-dire, que cette quantité de ſucre doit produire douze pintes de ſyrop : vingt-quatre heures après, on remet le vaiſſeau ſur le feu, & on échauffe comme ci-devant : on répéte trois fois cette opération ; on laiſſe refroidir ; on mêle la liqueur avec neuf pintes d'eau-de-vie rectifiée ; on agite le mélange, de manière à ne pas écraſer le fruit ; on verſe le tout dans de groſſes bouteilles ou cruches, & quatre jours après on coule la liqueur au travers d'un tamis, puis on fait éclaircir ſuivant notre méthode ordinaire.

Remarque.

La plupart de ceux qui fabriquent l'eau, ou le ratafiat de genièvre, écraſent ſes baies, ou ils les font infuſer entières dans l'eau, dans l'eau-de-vie, & ils y ajoutent le gérofle, la canelle, &c. Quoique ces eſpéces de ratafiats, qui ont un goût différent du nôtre, puiſſent avoir des propriétés particulières, j'ai cru néanmoins devoir employer des

moyens différens ; & si j'ai substitué l'angélique aux autres ingrédiens qu'on fait ordinairement entrer dans cette liqueur, c'est que je suis persuadé qu'on ne devroit associer aucune substance aromatique dans une liqueur caractérisée, qu'autant que celle qu'on y feroit entrer en moindre quantité pourroit servir à relever l'odeur & la saveur de celle qui doit dominer, sans préjudicier aux propriétés qui ont été attribuées à chacune d'elles. On doit encore remarquer que si notre ratafiat de genièvre n'a pas le mérite de la couleur blanche, ses vertus, quoique différentes, ne sont peut-être pas moins étendues, & l'onctuosité de cette liqueur sembleroit au moins nous démontrer qu'elle contient une plus grande quantité d'huile gommeuse, qui sert à augmenter sa vertu adoucissante.



CHAPITRE XXIX.

Du Marasquin.

LA LIQUEUR appelée marasquin, est composée avec une espéce de cerises sauvages, qui ne croissent que dans la Dalmatie. Ce fruit est aromatique, & le goût de son amande est à peu-près semblable à celui de nos avelines ; c'est du moins le sentiment d'un savant Piémontois qui étoit attaché au service de Sa Majesté le feu Roi de Sardaigne, & qui a résidé fort long-temps à Venise & à Zara, où il apprit que la nécessité avoit d'abord fait naître l'idée de convertir ce fruit en vin, en eau-de-vie, puis en la liqueur appelée marasquin, qui ne s'est perfectionnée que depuis environ trente-cinq ans.

Quoique les procédés qui m'ont été communiqués sur la fabrication du marasquin, ne pussent m'être d'aucune utilité, à cause de l'impossibilité où j'étois de me procurer le fruit qui en est la base, je me suis cepen-

dant déterminé à en décrire la formule qui m'a été communiquée, parce que l'eſprit aromatique qu'on avoit retiré de cette eſpéce de ceriſes, m'a paru avoir été diſtillé & rectifié avec les mêmes ſoins que l'eau-de-vie de nos anciens Chimiſtes.

On ne recueille ces fruits que quand ils ont atteint la parfaite maturité; on les monde de leurs queues; on écraſe fruits & amandes, qu'on jette dans une cuve deſtinée à les faire fermenter; on délaye enſuite avec le jus de ce fruit, autant de livres de miel blanc, qu'on a écraſé de quintaux de ceriſes, puis on le jette dans la cuve; on foule; & quand le liquide a éprouvé le même degré de fermentation qu'on fait ſubir au raiſin, on le verſe dans de grands alembics, au fond deſquels on a préalablement placé une grille conſtruite en deux parties qu'on adapte l'une à côté de l'autre, & dont les mailles ſont aſſez ſerrées pour que le marc ne ſe précipite pas au fond du vaiſſeau qu'on couvre d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant, & on procède à la diſtillation ſuivant les règles de l'Art. Six mois ou un an après avoir converti

ce vin en eau-de-vie, on rectifie cette liqueur au bain-marie, & on répète cette opération autant de fois qu'on estime devoir le faire, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'esprit soit dépouillé de tout corps hétérogène, ce qu'on connoit à l'odeur & à la saveur agréables de cette liqueur : on fait fondre du sucre blanc dans une suffisante quantité d'eau simple, on le mêle avec l'esprit, & on laisse vieillir le mélange.

Cette liqueur, qui me parut d'abord inimitable par l'impossibilité de me procurer la même qualité de fruits, me fit néanmoins naître l'idée d'associer d'autres substances que j'estimai devoir être les plus analogues à l'odeur & à la saveur du marasquin. La fleur du pêcher & le noyau de cerise m'ayant paru les plus propres à remplir les vues que je m'étois proposées, je mis la main à l'œuvre, & la première épreuve que j'en fis m'ayant donné lieu d'espérer que je réussirois mieux une autre fois, je m'appliquai d'abord à découvrir d'où provenoit le goût acerbe que j'avois remarqué, & qui absorboit une partie du parfum agréable de ma liqueur : en consé-

quence je manipulai ſéparément les deux ſubſtances dont j'avois déjà fait uſage ; j'employai les mêmes moyens, & je découvris que cette ſaveur déſagréable provenoit, au moins pour la majeure partie, de la pellicule qui ſert d'enveloppe à l'amande du noyau de ceriſe ; mais comme la fleur du pêcher étoit paſſée quand j'eus fini cette ſeconde épreuve, & que je ne pus la recommencer, je tins note des obſervations que j'avois faites ſur ce ſujet, & je répétai mes opérations, lorſque je fus à portée de le faire, comme il ſuit.

Première Opération.

Lorſque j'eus fait choix de deux livres de fleurs de pêcher fraîchement cueillies, j'en ſéparai les pétales & les étamines que je jetai dans une cucurbite avec cinq pintes d'eſprit-de-vin commun; puis j'écraſai groſſièrement les calices & piſtiles; je les mis dans une petite baſſine avec deux pintes d'eau de rivière; j'échauffai & j'entretins ce liquide pendant une heure au quatre-vingtième dégré de chaleur; je retirai le vaiſſeau du feu,

& le laiſſai refroidir à un air libre : je jetai le tout dans la même cucurbite que je plaçai dans ſon bain-marie ; je la couvris de ſon chapiteau aveugle ; je luttai la jointure ; je chauffai & j'entretins la liqueur pendant trois jours, à raiſon de douze heures par jour, au ſoixante-onzième degré. Je procédai à la diſtillation ſuivant les règles de l'art ; & quand la liqueur du thermomètre fut montée juſqu'au quatre-vingt-unième degré, je changeai de récipient & laiſſai couler la liqueur juſqu'au degré de l'eau bouillante ; puis je démontai l'appareil & mis en réſerve le dernier produit, pour n'en faire uſage que dans une ſeconde opération. Je nétoyai le vaiſſeau ; j'y verſai le premier produit avec deux pintes d'eau ; je le plaçai dans ſon bain ; je le couvris d'un chapiteau aveugle ; je luttai la jointure ; j'échauffai au ſoixante-onzième degré, & je laiſſai le liquide en digeſtion auſſi long-temps que pour l'infuſion. Quand tout fut refroidi, je démontai la calotte ; je couvris la cucurbite d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant ; j'ajuſtai le ſerpentin avec le récipient, & je procédai à la rectification.

(Cette opération, qui commence au ſoixante-quatorzième degré, doit s'effectuer depuis ce terme juſqu'au ſoixante-dix-neuvième.) Alors je mis le produit en réſerve pour en faire uſage comme il ſera dit ci-après ; je changeai de récipient, & laiſſai couler juſqu'au degré de l'eau bouillante ; je démontai l'appareil, & verſai ce dernier produit avec celui de la première diſtillation

Seconde Opération.

Lorſque les ceriſes furent dans leur parfaite maturité, je choiſis trois livres de leurs plus gros noyaux ; je les jetai dans une terrine de grais avec une pinte d'eau ; je les frottai les uns contre les autres avec la paume des mains, à l'effet de les dépouiller d'une pellicule qui eſt fort adhérente au bois, & lorſque l'eau fut ſalie par cette pellicule, je la renouvelai autant de fois qu'il fut néceſſaire. Quand ces noyaux furent totalement mondés, je les mis dans des clayons, & les fis ſécher en les expoſant à l'ardeur du ſoleil, juſqu'à ce que la peau, qui ſert d'enveloppe aux amandes qu'ils renferment, ne donnât

plus de ſaveur quelconque; & lorſque ces noyaux furent bien deſſéchés, j'écraſai groſſièrement bois & amandes, que je jetai dans une cucurbite avec quatre pintes d'eſprit-de-vin rectifié; je la couvris d'un chapiteau aveugle; je luttai la jointure, & je fis infuſer pendant quarante-huit heures au même degré de chaleur que ci-deſſus; je laiſſai repoſer pendant deux jours; je tirai au clair par inclination, & je mis cette teinture de noyau en réſerve pour en faire l'uſage que je dirai en ſon temps; je verſai quatre pintes de mon eau-de-vie rectifiée, ſur le marc qui étoit reſté dans la cucurbite; je la plaçai dans ſon bain & la couvris de ſon chapiteau aveugle; je luttai la jointure, & je laiſſai infuſer pendant quatre jours au même degré de chaleur; j'obſervai d'agiter avec une baguette autant de fois que le liquide ſe refroidît: je laiſſai repoſer pendant vingt-quatre heures; je tirai également par inclination, & mêlai cette ſeconde teinture avec l'eſprit de fleurs de pêcher que j'avois mis en réſerve; je verſai deux pintes d'eau de rivière ſur le marc qui étoit reſté dans la cucurbite; je l'agitai

fortement de temps à autre avec une cuillier de bois ; je coulai au travers d'un tamis ; je jetai le marc comme inutile, & mis le liquide en réserve pour en faire usage comme ci-après (1). Je versai tout l'esprit aromatique que j'avois réservé, dans une cucurbite que je plaçai dans son bain ; je la couvris d'un chapiteau aveugle ; je luttai bien hermétiquement la jointure, & je fis circuler pendant quatre jours, en observant d'entretenir le liquide dans le soixante-dixième degré de chaleur ; & pendant que cette opération s'effectuoit, je fis clarifier dix-huit livres de sucre suivant la méthode : quand l'écume qui monte fut blanche, & que le syrop fut cuit, je tirai le vaisseau du feu ; je laissai bien refroidir, & j'y versai les deux pintes de tein-

(1) Ceux qui feront consister le mérite de cette liqueur dans sa couleur blanche, feront distiller cette seconde teinture, au lieu de la soutirer par inclination. Quant à moi, je donnerai toujours la préférence à son infusion, parce que la liqueur qui en résulte est non-seulement plus savoureuse, mais je suis encore moralement persuadé qu'elle doit être plus salubre, à raison de son oléaginité.

ture laiteuſe provenante des noyaux de ceriſes, & que j'avois miſe en réſerve; j'ajoutai enſuite l'eſprit aromatique qui avoit circulé pendant quatre jours; j'agitai fortement le mélange, & le verſai dans de groſſes bouteilles de verre que je tins bien bouchées; je laiſſai repoſer pendant huit jours, en obſervant d'agiter le vaiſſeau une ou deux fois par jour; je collai & laiſſai éclaircir; je ſoutirai, paſſai le dépôt à la chauſſe, & je mêlai le tout enſemble.

D'après ce qui a été dit ſur cet article, ſi on exécute nos procédés avec la même exactitude, on trouvera que l'odeur & la ſaveur de notre maraſquin artificiel ſont auſſi agréables que celles du maraſquin qui a été fabriqué avec les ceriſes de la Dalmatie. Quant aux propriétés qu'on pourroit attribuer à l'une ou à l'autre de ces liqueurs, je crois être ſuffiſamment autoriſé à conclure que les principes de la fleur du pêcher & de la ſeconde teinture des noyaux de ceriſes, ſont au moins auſſi ſalubres que ceux qui compoſent la liqueur appelée maraſquin de Zara, dont l'odeur & la ſaveur agréables ne

provienuent que de la peau & des amandes de ces différentes eſpéces de ceriſes. A l'égard de l'eſprit ardent qu'on tire de ce fruit, il ne peut ſoutenir la comparaiſon avec notre eſprit-de-vin, qu'après avoir été artiſtement rectifié.

Quant à la première teinture plus amère, que nous avons tirée des noyaux de ceriſes, & qui a été miſe en réſerve, on clarifiera ſept ou huit livres de ſucre ſuivant la méthode, & lorſqu'il ſera cuit *au liſſé*, on retirera le vaiſſeau du feu, on laiſſera refroidir, & l'on y verſera cette teinture; on agitera le mélange; on le mettra dans un vaiſſeau, & on fera éclaircir comme il a été dit.

CHAPITRE XXX.

Eau de Noyaux de Ceriſes.

On pèſe trois livres de noyaux de ceriſes préparés & deſſéchés comme il a été dit page 328; on les écraſe; on les jette, avec huit pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans

une cucurbite qu'on place dans ſon bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on aſſujétit le thermomètre dans le bain; on échauffe, & on entretient le liquide pendant ſix jours, à raiſon de douze heures par jour, au 70e degré de chaleur; & autant de fois que la liqueur ſe refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de la cucurbite; on laiſſe repoſer pendant trois ou quatre jours; on ſoutire par inclination; on met cette teinture en réſerve, & on jette deux pintes & demie d'eau de rivière ſur le marc qui eſt reſté dans la cucurbite; on agite fortement avec une cuillier de bois, puis on fait clarifier & cuire *au fort boulet* dix-huit livres de ſucre; & lorſque ce ſyrop eſt refroidi, on coule la teinture au travers d'un tamis; on rejette le marc comme inutile; on verſe cette liqueur laiteuſe dans le vaiſſeau; & lorſqu'elle eſt bien incorporée avec le ſyrop, on ajoute la teinture ſpiritueuſe qu'on a miſe en réſerve; on agite le tout enſemble; on verſe la liqueur dans de groſſes bouteilles de verre, & on la fait éclaircir ſuivant notre méthode.

Les noyaux de cerifes pilés & macérés dans un efprit ardent, dit M. Geoffroy (1), produifent une liqueur qui eft agréable au goût & à l'eftomach par fa douce amertume.

On attribue à ces amandes de cerifes la vertu diurétique; c'eft pourquoi elles paffent pour utiles dans la néphrétique & la fuppreffion de l'urine, pour délivrer les reins des fables & des graviers.

Eau de Noyaux d'Abricots.

Depuis environ dix-huit ans que l'eau de noyaux eft revenue à la mode, chacun en fabrique à fa guife; les uns jettent les noyaux entiers dans une cruche avec de l'eau-de-vie commune, & ils expofent le vaiffeau pendant deux ou trois mois à l'ardeur du foleil: d'autres écrafent ces noyaux, & font également infufer bois & amandes dans la même quantité d'eau-de-vie; enfin, d'autres rejettent le bois, & font fimplement infufer les amandes qu'ils écrafent avec la peau qui leur fert d'enveloppe, &c.; d'ailleurs, toutes ces

(1) Voyez Mat. Méd. tom. VI, pag. 7.

infuſions ſe font encore le plus ordinairement dans des cruches de grais, dont les embouchures ſont ſi mal conſtruites, qu'il eſt preſque impoſſible de les boucher de manière à empêcher l'évaporation des eſprits les plus ſubtils qu'on y renferme.

Je ne répéterai pas ici ce qui a déjà été dit ſur l'eau-de-vie, parce que je crois avoir ſuffiſamment démontré la néceſſité de ramener cette liqueur au degré de ſimplicité qu'elle devroit avoir pour former la baſe de nos liqueurs: ainſi, je me bornerai ſimplement à obſerver que toutes les vertus qu'on peut attribuer à l'eau de noyau, proviennent abſolument des principes conſtitutifs des amandes d'abricots; & que ceux qui réſident, tant dans les coques, que dans les écorces qui ſervent d'enveloppe à ces amandes, ne font que leur communiquer une ſaveur déſagréable, & plus particulièrement celle du goût de bois, qui ſe fait ſentir dans toutes les liqueurs dans leſquelles on a fait entrer cette ſubſtance.

Si la différence qui ſe trouve entre notre eau de noyaux & celles qui ſont fabriquées

ſuivant les autres méthodes, ne ſe trouvoit pas être aſſez conſidérable pour affecter les organes les moins délicats, je me ſerois diſpenſé d'en donner la formule qu'on trouvera ci-après; mais j'oſe me flatter que les moyens dont je me ſuis ſervi peuvent être regardés comme les meilleurs, & méritent d'être généralement adoptés; & ſi cette liqueur a été juſqu'à préſent rangée dans la claſſe des liqueurs communes, c'eſt qu'elle n'avoit pas encore été traitée ſuivant les règles de l'Art.

Nos procédés conſiſtent d'abord à faire un bon choix de vingt onces d'amandes d'abricots bien nourries : on les jette dans l'eau bouillante; on agite avec l'écumoire, juſqu'à ce que la peau s'enlève, en preſſant l'amande entre les doigts: alors on retire le vaiſſeau du feu; on coule le liquide; on jette les amandes dans l'eau froide, & on les monde de leur écorce; puis on les fait ſécher, ſoit à l'étuve, ſoit en les expoſant à l'ardeur du ſoleil, juſqu'à ce qu'elles ſoient caſſantes; on les écraſe groſſièrement dans un mortier de marbre, & on les jette avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans une

une cucurbite qu'on place dans ſon bain-marie ; on la couvre d'un chapiteau aveugle ; on lutte la jointure, puis on échauffe & on entretient le liquide pendant ſix ou ſept jours, à raiſon de douze heures par jour, au 70e degré de chaleur ; & chaque fois que la liqueur ſe refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit dans le vaiſſeau diſtillatoire ; on laiſſe repoſer pendant deux ou trois jours ; on démonte le vaiſſeau ; on ſoutire par inclination, & on jette deux pintes & demie d'eau de rivière ſur le marc qu'on laiſſe encore infuſer pendant trois ou quatre heures, en obſervant d'agiter de temps à autre : on coule enſuite au travers d'un tamis ; on rejette le marc comme inutile, & on verſe la liqueur laiteuſe avec l'eſprit de noyaux qui a été mis en réſerve.

Quand on veut paſſer à la compoſition, on fait clarifier dix-huit livres de ſucre ; & lorſque l'écume qui monte eſt blanche, on fait cuire juſqu'à conſiſtance *du fort boulet* ; puis on retire le vaiſſeau du feu ; on le laiſſe refroidir ; on y verſe une chopine de bonne eau de fleurs-d'orange ; on agite, & on verſe

enſuite l'eſprit aromatique ; on agite encore fortement, & on met le mélange dans de groſſes bouteilles de verre ; on laiſſe repoſer trois ou quatre jours, puis on colle ; on ſoutire, & on paſſe à la chauſſe tout le dépôt qui s'eſt précipité au fond des vaiſſeaux.

Ceux qui veulent économiſer, font entrer dans la compoſition de leur eau de noyaux, une eſpéce d'amande qui vient de Provence, dont l'amertume eſt âcre, & beaucoup moins agréable que celle des amandes d'abricots.

Eau de Noyaux de Pêches.

Nous avons rejeté le bois des noyaux d'abricots, parce qu'il communiquoit un goût déſagréable à ſa liqueur, & nous admettons au contraire l'uſage de celui des noyaux de pêches, parce que la teinture qu'on tire du bois de ces noyaux eſt non-ſeulement plus huileuſe, mais on remarque auſſi, quand on jette dans l'eau-de-vie rectifiée ces noyaux ſortans du fruit, que la teinture nous donne l'odeur & la ſaveur agréables de ce fruit & de la vanille. Or, comme de ces principes bal-

ſamiques dépendent tout l'agrément & la majeure partie des propriétés de cette liqueur, pour mieux extraire ces principes, on verſe deux pintes d'eau-de-vie rectifiée dans une bouteille de quatre pintes, dont le goulot ſoit aſſez large pour laiſſer paſſer les noyaux, & dans laquelle on a ſoin de les jeter ſitôt qu'on les tire des pêches. Lorſque ce vaiſſeau eſt rempli, on verſe la même quantité d'eau-de-vie rectifiée dans une autre bouteille, qu'on remplit également de noyaux de pêches, & ainſi de ſuite, juſqu'à ce qu'on ait le nombre ſuffiſant pour la quantité qu'on veut faire de liqueur; puis on laiſſe infuſer, juſqu'à que ce l'eau-de-vie ſe ſoit chargée de l'huile eſſenticlle des noyaux. Quand on veut accélérer l'opération de l'infuſion, on jette le tout dans une cucurbite qu'on place dans ſon bain-marie; on lutte la jointure; on échauffe, & on entretient le liquide pendant cinq ou ſix jours, au 70e degré de chaleur, & on agite autant de fois que la liqueur ſe refroidit; puis on laiſſe repoſer; on démonte le vaiſſeau; on ſoutire par inclination, & on verſe ſur le marc autant de chopines d'eau

de rivière, qu'on avoit de bouteilles remplies de noyaux & d'eau-de-vie. On fait encore infuſer pendant cinq ou ſix heures; on coule la liqueur au travers d'un tamis; on rejette les noyaux comme inutiles; on verſe le dernier produit avec la teinture, & on y fait infuſer une quantité ſuffiſante de vanille qu'on a préalablement coupée par morceaux.

Quand on veut paſſer à la compoſition, on fait clarifier autant de livres & demie de ſucre qu'on a de pintes de teinture; & lorſque l'écume eſt blanche, on fait cuire *au fort boulet*; on retire le vaiſſeau du feu; on laiſſe refroidir; on mêle le tout enſemble, & pour le ſurplus, comme il a été dit.

On fait encore de l'eau de noyaux avec toutes les eſpèces de noyaux de prunes; mais comme ces noyaux, par leurs qualités, ſont bien inférieurs à ceux dont nous avons fait uſage, on ne doit y avoir recours, que dans le cas où on ſeroit dans l'impoſſibilité de s'en procurer d'autres.

CHAPITRE XXXI.

Du Cinnamomum & de l'Eau de Canelle.

TOUTE la différence entre l'eau de canelle & le cinnamomum, consiste seulement dans la plus grande quantité d'aromates qu'on a fait entrer dans la liqueur qu'on est convenu d'appeler cinnamomum, parce que les Anciens avoient donné ce nom à la canelle qu'on leur apportoit par la voie du commerce que les Chinois avoient établi avec les Grecs.

On estimera peut-être que l'histoire naturelle de cette écorce auroit dû trouver place ici, plutôt qu'à l'article du chocolat; mais comme la fabrication de cette pâte est entre les mains de gens mercenaires qui ne sonr pas à portée de se procurer les lumières nécessaires pour déterminer le choix qu'ils doivent en faire, & comme cette connoissance est d'autant plus essentielle, que la plupart des écorces de canelle contiennent moitié moins de principes que les autres, & que la quantité qui doit entrer dans la pâte du chocolat,

ayant été déterminée & jugée néceſſaire pour diviſer les parties groſſières du cacao, ſi ces écorces étoient de qualité inférieure, cet objet ne ſeroit pas rempli : tels ſont les motifs qui nous ont déterminés à reporter à l'article du chocolat l'hiſtoire naturelle de la canelle, pour la mettre ſous les yeux de ceux qui ſont moins à portée de ſe procurer les connoiſſances néceſſaires pour exercer convenablement cette partie de notre Art.

La canelle a trois principes actifs : l'un eſt ſpiritueux-huileux, le ſecond réſineux, & le troiſième terréo-gommeux : on retire ces principes par le moyen de l'infuſion dans l'eſprit-de-vin, dans l'eau ſalée, & par la diſtillation.

La plupart des Diſtillateurs font l'application de ces moyens de deux manières, dont l'une conſiſte à faire infuſer dans l'eau-de-vie commune une quantité déterminée d'écorce de canelle, qu'ils font enſuite diſtiller, à l'effet d'en retirer l'eſprit aromatique, qu'ils deſtinent à être la baſe de leurs liqueurs ſpiritueuſes; & l'autre, à faire infuſer ou macérer la canelle dans l'eau ſimple ou ſalée, qu'ils

font diſtiller à feu ouvert, à deſſein d'en tirer une eau aromatique double ou ſimple, qu'ils deſtinent à un autre uſage.

L'eau-de-vie & l'eſprit-de-vin diſſolvent effectivement une plus grande quantité du principe réſineux de la canelle, dont ils ſe chargent; mais comme nous avons remarqué que ce menſtrue ſpiritueux ſe charge également du ſel urineux ammoniacal, & que cette ſaveur produiſoit dans notre liqueur un goût déſagréable, nous avons évité cet inconvénient, en appliquant d'abord ſeulement un menſtrue aqueux, comme il ſuit.

On fait choix de deux livres de canelle de l'île de Ceylan, qu'on appelle communément *la lettre rouge*, dont les écorces ſont minces, odorantes, piquant la langue lorſqu'on mâche cette écorce; on la caſſe par morceaux, on la met dans un mortier de fonte, on y ajoute quatre onces de ſel marin, on l'arroſe avec un peu d'eau de rivière, & on la réduit groſſièrement en poudre; on la jette avec ſept pintes d'eau dans une cucurbite qu'on place dans ſon bain, & que l'on couvre de ſon chapiteau

aveugle; on lutte la jointure, on échauffe & on entretient le liquide pendant 48 heures au ſoixante-douziéme degré de chaleur, puis on démonte la calotte, on tire la cucurbite de ſon bain, on la place ſur un fourneau, on la couvre d'un chapiteau armé d'un réfrigé-rant, on ajuſte le ſerpentin avec le récipient, & on fait diſtiller à feu ouvert. Quand on a obtenu quatre pintes de liqueur, on change de récipient, on met le premier produit en réſerve, on verſe quatre autres pintes d'eau chaude dans la cucurbite par le tuyau de co-hobation, & on continue la diſtillation juſ-qu'à ce qu'on ait encore obtenu la même quan-tité de liqueur; on met ſéparément ce ſecond produit en réſerve; on démonte l'appareil, on replace la cucurbite dans ſon bain, & on verſe neuf pintes d'eſprit-de-vin com-mun ſur le réſidu; on la recouvre de ſon chapiteau aveugle, & on fait infuſer comme ci-devant; puis on démonte la calotte à la-quelle on ſubſtitue un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient, on lutte les jointures, on place le thermomètre dans le bain, & on procède

à la diſtillation, qui doit s'exécuter depuis le ſoixante-quatorzième juſqu'au ſoixante-dix-neuvième degré. Quand on a obtenu huit pintes d'eſprit, on change de récipient, on laiſſe couler juſqu'au degré de l'eau bouillante, on démonte l'appareil, & on met ce dernier produit en réſerve pour n'en faire uſage qu'après avoir été rectifié dans une ſeconde opération.

Si l'on exécute ces différens procédés avec la même exactitude, on obtiendra, 1°. une eau très-pénétrante, laiteuſe, remplie d'une partie huileuſe-ſpiritueuſe, d'une ſaveur aromatique très-agréable. Cette huile ou ce liquide étant ſpécifiquement plus peſant que l'eau, ſe précipite au fond du vaiſſeau; c'eſt auſſi ce qui nous fait obſerver qu'on doit agiter de temps à autre le vaiſſeau qui contient notre eau de canelle, juſqu'à ce que l'huile ſubſtantielle ſoit intimement unie avec cette eau; ce qui ſe connoît, lorſque ſa couleur devient plus tranſparente.

2°. En faiſant infuſer le marc de la canelle dans l'eſprit-de-vin commun, comme il a été dit plus haut, ce menſtrue diſſout la partie

résineuse de cette écorce, & s'en charge de manière que le marc ne contient plus que le sel urineux ammoniacal qui se manifeste par la saveur du résidu ; ce qui prouve que les produits de ces opérations ne contiennent que les principes actifs, agréables & balsamiques de la canelle.

Quand notre eau de canelle double, que nous appellerons eau de canelle orgée, aura acquis la couleur transparente, on passera à la composition de la liqueur appelée cinnamomum. Pour cet effet, on mêle cette eau aromatique avec les huit pintes d'esprit-de-vin qu'on a distillées & mises en réserve, on agite fortement le mélange, puis on fait clarifier & cuire au *fort boulet* dix-neuf livres de sucre : lorsque ce syrop est refroidi & encore un peu tiède, on y verse l'esprit de canelle, auquel on ajoute sept ou huit gouttes de notre essence d'ambre ; on agite encore le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quinze jours, puis on colle ; on laisse éclaircir, on soutire avec un syphon, & on passe le dépôt à la chausse.

A l'égard des quatre pintes d'eau de canelle ſimple, qu'on a également miſes en réſerve, on fait clarifier & cuire juſqu'à conſiſtance de ſyrop douze livres de ſucre ; & lorſque le ſyrop eſt totalement refroidi, on y verſe cette eau aromatique avec ſept pintes d'eſprit-de-vin, auxquelles on ajoute cinq ou ſix gouttes d'eſſence d'ambre, puis on fait éclaircir ſuivant nôtre méthode, & on a, par ce moyen, une eau de canelle ſpiritueuſe, fort agréable, mais beaucoup moins efficace que notre cinnamomum, parce que celle-ci contient une plus grande quantité d'huile eſſentielle aromatique, d'où ſon action paroît dépendre.

« Les Auteurs modernes, dit M. Geofroy (1), donnent à la canelle les mêmes vertus que les anciens attribuoient à leur caſſe ; elle échauffe & deſſèche ; elle eſt apéritive & réſolutive ; elle eſt alexi pharmaque & réſiſte aux poiſons & à la malignité des humeurs dont elle empêche la pourriture : elle eſt propre pour exciter les règles, accé-

(1) Voyez Mat. Méd. tom. II, pag. 289.

lérer l'accouchement, fortifier tous les viſcères, récréer les eſprits, aider à la digeſtion & diſſiper les vents. On en fait un uſage fréquent, lorſque les forces ſont abattues, dans la lipothymie, les fièvres malignes, les maladies froides de la tête, de la poitrine, de l'eſtomac, de la matrice, & dans les douleurs de colique : elle eſt encore utile dans la ſuppreſſion des règles & dans les accouchemens difficiles. »

Élixir aromatique huileux de Canelle.

Les Médecins ayant attribué des vertus différentes à la canelle priſe en ſubſtance, ſi l'elixir que je me ſuis propoſé de compoſer ſuivant la formule ci après, ne remplit pas également bien les vues qu'on s'eſt propoſées en ordonnant l'uſage de la canelle en poudre, je préſume que cet élixir peut au moins avoir quelqu'autre vertu auſſi recommandable.

Lorſqu'on a fait choix de huit onces de canelle & de deux onces de gouſſes de vanille du Mexique, qu'on coupe par petits morceaux, on jette le tout avec huit onces de

ſucre dans un mortier de fonte, & on triture en pilant, juſqu'à ce que ces ſubſtances commencent à *poudrer ;* alors on paſſe au travers du tambour de ſoie, & on verſe dans le mortier ce qui eſt reſté dans le tamis; on triture comme ci-devant, & on répète la même opération juſqu'à ce que la totalité de ces ſubſtances ſoit paſſée au travers du tamis; on met cette poudre en réſerve dans un vaiſſeau de fayence qu'on tient bien bouché; on fait enſuite clarifier quatorze livres de ſucre ſuivant les règles de l'art; & quand l'écume qui monte eſt blanche, on fait cuire ce ſyrop au *caſſé;* alors on enfonce & on roule très-doucement l'écumoire pendant quatre ou cinq minutes dans le fond de la poële, puis on l'enlève promptement en ligne perpendiculaire; & ſi l'on remarque que le ſucre qui s'eſt attaché au bout de cette écumoire eſt de couleur d'or, on agite promptement, plus fortement, & juſqu'à ce que toute la maſſe ait acquiſe la même couleur : alors on verſe peu-à-peu, environ deux pintes d'eau tiède, en continuant d'agiter juſqu'à ce que le ſyrop commence à bouillir; on

retire le vaiſſeau du feu, & on l'expoſe pendant trois ou quatre jours dans un air libre; on le remet ſur le feu; & quand il eſt tiède, on y fait entrer la poudre de canelle qu'on a miſe à part; on agite & on entretient le liquide pendant un quart-d'heure dans le même degré de chaleur; on retire le vaiſſeau du feu; on laiſſe refroidir; on y verſe enſuite cinq pintes d'eſprit-de-vin rectifié, avec cinq ou ſix gouttes de notre eſſence d'ambre, & on verſe le mélange dans de groſſes bouteilles de verre; on laiſſe repoſer pendant quinze jours ou trois ſemaines, ſi l'opération ſe fait dans le temps que le thermomètre eſt au tempéré, avec la précaution cependant d'agiter la liqueur au moins une fois par jour; puis on colle; on laiſſe éclaircir; on ſoutire & on paſſe le dépôt au travers de la chauſſe de drap. Pour le ſurplus, nous obſervons que le degré de cuiſſon que nous avons donné au ſucre, eſt le ſeul qu'il convient d'y appliquer, lorſqu'on veut convertir cette ſubſtance ſous la forme d'huile : cette opération doit encore s'exécuter avec d'autant plus de

précaution, que le degré de cuiſſon n'eſt pas fort éloigné de celui qu'on emploie quand on a deſſein de le convertir en caramel; car s'il étoit dans ce dernier état, alors l'opération ſeroit manquée.

Comme nous ne reviendrons plus ſur cet article, nous obſervons encore qu'en augmentant les doſes de ſucre d'un dixième au total de ce qui a été preſcrit pour chacune des différentes formules ci-deſſus, & en faiſant ſubir le même degré de cuiſſon à la ſubſtance ſucrante, toutes les liqueurs dans leſquelles on fera entrer cette eſpéce de ſyrop huileux, auront la couleur & le ton ſavoureux des huiles onctueuſes qu'on tire par expreſſion.

« La canelle priſe en poudre, dit M. de Cartheuſer (1), reſſerre aſſez vivement les fibres des parties ſolides, particulièrement à cauſe du caractère ſtyptique de ſon principe terreux-gommeux; mais ſa ſubſtance réſineuſe-huileuſe peut exciter de plus vives contractions dans les parties ſolides, nerveuſes-

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 173.

mambraneuſes, en y produiſant une certaine ardeur vive ; ſecouer, outre cela, le ſang & les autres humeurs, atténuer les impuretés tenaces, viſqueuſes & pituiteuſes ; étendre la chaleur, augmenter l'influx du fluide nerveux, fortifier par ces différens moyens non-ſeulement les ſolides, mais encore rendre la circulation des humeurs plus vive & plus animée. C'eſt de ces différentes manières d'agir, qu'on peut déduire les vertus générales qu'on attribue vulgairement à la canelle. Telles ſont la ſtomachique, la nervine, la céphalique, l'utérine, la cardiaque, & les autres vertus particulières. Elle eſt ordinairement d'un grand ſecours dans les différens défauts d'appétit & de digeſtion. Par exemple, dans l'anorexie, la dyſorexie, l'apepſie, la dyſpepſie, le pica, la malacie, lorſque ces maladies ſont occaſionnées par un amas de crudités froides, pituiteuſes, qu'elle aide à réſoudre, par le relâchement & l'atonie des membranes, & par le rallentiſſement du mouvement périſtaltique qui en eſt une ſuite, & qu'elle rend plus fort en corrigeant le relâchement.

C'eſt

C'eſt auſſi pourquoi on en fait uſage dans les différentes fluxions ſéreuſes, & ſéreuſes-ſanguines *præter*-naturelles, le vomiſſement, la diarrhée ordinaire, la lienterie, la cœliaque, la dyſſenterie, la diabéte, les fleurs blanches, &c. ſur-tout ſi, avant de la faire prendre, on a eu ſoin de purger les premières voies avec des remèdes convenables, ou que ces écoulemens ne ſoient produits que par le relâchement & l'atonie des fibres, &c. Tout ce que nous avons dit juſqu'à préſent, continue M. de Cartheuſer, ne concerne que la canelle priſe en poudre, en infuſion dans de l'eau & du vin. En effet, l'huile, l'eſſence & l'eſprit qu'on en tire avec l'eſprit-de-vin, diffèrent un peu par leurs vertus; car l'huile éthérée ſéparée par la diſtillation, eſt un médicament très-actif, qui remue vivement, échauffe, diſcute, deſſéche & anime ſans être aſtringent. L'eſprit le plus fin contient la portion la plus ſubtile de l'huile; il eſt par conſéquent bien plus tempéré. Enfin, l'eſſence tirée à l'eſprit-de-vin le mieux rectifié, ne renferme que de l'huile & de la réſine, la ſubſtance ſtyptique reſtant

intacte; ou tout au plus renferme-t-elle une très-petite portion de ſubſtance terreuſe-gommeuſe, que le phlegme, encore adhérant à un menſtrue ſpiritueux, diſſout & reçoit dans ſes pores : c'eſt pourquoi elle n'a pas non plus aucune vertu aſtringente; elle peut remuer, diſcuter & fortifier. »

CHAPITRE XXXII.

Huile carminative d'Anis & de Fenouil.

On trouve deux eſpéces de graines de fenouil dans les boutiques, l'une vulgaire, & l'autre, qui eſt plus douce, nous eſt apportée de Florence. La vulgaire eſt moins eſtimée, l'autre plus recherchée & d'un plus grand uſage en Médecine. Le fenouil ordinaire croît çà & là dans la campagne; & le doux n'eſt cultivé que dans les jardins; ce dernier vient en abondance dans l'Etrurie & dans le territoire de Rome; c'eſt pourquoi on l'appelle fenouil Romain. Ses ſemences ſont oblongues, verdâtres, canne-

lées, ſpadiſſées, blanchâtres, ou d'un pâle jaunâtre, d'un goût doux & en même temps un peu âcre, d'une odeur gracieuſe, aromatique. Les ſemences de fenouil ordinaire ont du rapport avec les précédentes; elles ſont cependant un peu plus longues, & moins épaiſſes, plus fades & d'une plus grande âcteté.

Les ſemences du fenouil, ſur-tout du Romain, ſont remplies d'une huile douce & aromatique, d'où elles tirent leurs vertus principales.

Les ſemences de grand & petit anis ont beaucoup de rapport avec celles du fenouil, relativement à leurs principes conſtitutifs, à leur nature, leurs vertus, & à l'uſage qu'on en fait: c'eſt pourquoi nous les comprendrons dans un ſeul & même article, & la formule de l'un pourra ſervir pour l'autre, parce que les quantités & les procédés qu'on emploie ſont les mêmes.

Ces ſemences ſont petites, arrondies, terminées en pointe, cannelées, verdâtres ou d'un verdâtre ſpadiſſé; d'une odeur gracieuſe, pénétrante & balſamique; d'une ſa-

ſaveur doucinâtre & aromatique. On ſème beaucoup d'anis dans la Thuringe & dans le territoire de Panberg; c'eſt de-là qu'on en tranſporte tous les ans par-tout une grande quantité ; il croît néanmoins dans bien d'autres pays, & l'eſpéce qui vient de l'Iſle de Malte eſt reconnue pour la meilleure.

La ſemence d'anis étoilé, appelée badiane, nous vient de l'Inde Orientale & de la Ruſſie : la plante dont le caractère ſpécifique ne paroît pas encore aſſez connu, s'appelle étoilée, & croît, à ce qu'on dit, dans la Chine, dans la Tartarie Orientale, & les Philippines. Il y a une très-grande différence entre l'anis étoilé ordinaire, & l'anis de la Chine, par rapport aux principes, & les parties huileuſes-réſineuſes paroiſſent plus chaudes dans le dernier.

Il n'y a rien de particulier à dire ſur les vertus de ce végétal, ſi ce n'eſt que ſon action eſt plus vive, & abſolument la même que celle des ſemences de fenouil & d'anis : or, comme le principe gommeux qui réſide dans ces ſemences, eſt peu conſidérable, & que leurs vertus dépendent uniquement de

leur huile eſſentielle éthérée, ainſi que de leur ſubſtance réſineuſe; il eſt aiſé de voir que l'infuſion & la diſtillation ſpiritueuſe de ces ſemences doivent être préférées aux infuſions & aux diſtillations aqueuſes: ainſi, quand on a fait choix de quatre livres de graines d'anis, on les pile dans un mortier, on les réduit groſſièrement en pâte, qu'on jette avec neuf pintes d'eſprit-de-vin commun dans une cucurbite qu'on place dans ſon bain-marie; on la couvre de ſon chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on échauffe & on entretient ce liquide pendant trois jours au 71e degré, en obſervant d'agiter autant de fois que la liqueur ſe refroidit, après quoi on démonte la calotte, on ajuſte un chapiteau armé de ſon réfrigérant, avec le ſerpentin & le récipient; on lutte les jointures, & on fait diſtiller juſqu'au degré de l'eau bouillante; quand cette opération eſt environ à moitié faite, on verſe deux ou trois pintes d'eau chaude par le tuyau de cohobation, & on continue juſqu'à ce que la liqueur qui coule, commence à devenir blanche.

Lorſqu'on veut paſſer à la compoſition, on fait clarifier vingt-une livres de ſucre, & quand l'écume qui monte eſt blanche, on fait cuire ce ſyrop *au caſſé*, & on le convertit en huile, comme il a été dit page 349, puis on retire le vaiſſeau du feu; on y verſe deux cuillerées à café d'eſprit acide de citron; on agite ce ſyrop avec l'écumoire, & quand il eſt totalement refroidi, & que le goût de *cuit* ne ſe fait plus ſentir, on y verſe l'eſprit d'anis; dans lequel on a préalablement fait diſſoudre ſept ou huit gouttes de notre eſſence éthérée d'ambre; on agite fortement le mélange; on le verſe dans de groſſes bouteilles de verre; on laiſſe repoſer pendant quatre ou cinq jours, puis on colle avec le blanc d'œuf; on laiſſe éclaircir; on ſoutire, & on paſſe le dépôt à la chauſſe.

Quand on veut teindre cette liqueur en rouge, on envelope deux pierres de tourneſol dans un linge qu'on jette dans deux pintes d'eau avec deux onces de cochenille, on fait bouillir juſqu'à réduction de moitié, puis on coule au travers d'un tamis; on jette le marc dans le vaiſſeau avec la même quan-

tité d'eau, qu'on fait également réduire & couler au travers du tamis; on jette cette teinture dans le ſyrop qu'on a obſervé de n'étendre qu'en raiſon de la quantité du liquide colorant qui doit y entrer; on jette le marc dans l'eſprit aromatique d'anis qu'on a mis en réſerve, à l'effet d'en tirer ce qui lui reſte de partie colorante, par le moyen de l'infuſion qui peut s'effectuer en vingt-quatre heures, ſi l'on emploie le même moyen dont on a fait uſage dans l'infuſion de la graine d'anis. Cette opération étant finie, on verſe l'eſprit & le marc dans le ſyrop qui a été préparé; on agite le mélange; on le met dans de groſſes bouteilles de verre, & on fait éclaircir.

« Ces ſemences, dit M. Cartheuſer (1), agiſſent en remuant, en diſcutant & en adouciſſant un peu, à cauſe de leur douceur; elles ſont par conſéquent fort recommandables par leurs vertus ſtomachique, carminative, pectorale, & anti-catarrale; c'eſt pourquoi on peut les mettre au nombre des

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 299.

médicamens anti-néphrétiques, lactifères; on les prescrit aussi très-fréquemment sous la forme d'infusion vineuse ou de décoction, dans les tranchées du ventre, les affections froides, flatulentes, le vertige stomacal, le gonflement de l'estomac après le repas, le corysa, l'enrouement, la toux, l'athsme, les tumeurs des glandes, la néphrétique pituiteuse-graveleuse, la strangurie, &c. la décoction aqueuse est beaucoup plus foible que l'infusion spiritueuse, à cause de la perte considérable des parties spiritueuses-huileuses; on la préfère nèanmoins, lorsqu'il s'agit de procurer aux nourrices une plus grande quantité de lait, car dans tous les autres cas l'infusion vineuse est bien supérieure. »

On fait encore une autre espéce d'huile d'anis jaune, dont les vertus nous paroissent ne devoir le céder en rien à celle ci-dessus.

Huile d'Anis jaune.

Quand on a fait choix de trois livres de graines d'anis de l'Isle de Malte, qui soient de l'année, on les jette dans une bassine bien propre & bien séche; on la met sur un

feu très-modéré, puis on agite & on frotte cette graine avec les paumes des mains, aussi long-temps qu'il est néeessaire, pour en détacher les petites queues, ainsi que les pellicules poudreuses qui lui sont fortement adhérentes; on la jette ensuite dans un tamis de crin; qui soit assez clair pour que ces particules passent au travers; on continue de frotter avec la main, & quand cette graine est totalement dépouillée de ses parties hétérogènes, on la jette avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans son bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on échauffe & on entretient le liquide pendant trois ou quatre jours au 70e degré, en observant d'agiter ce liquide avec une baguette, comme il a été dit; lorsque tout est bien refroidi, on démonte le vaisseau, on coule la liqueur au travers d'un tamis; on y ajoute sept ou huit gouttes de notre essence d'ambre, & on la met en réserve, puis on jette cette graine dans la même cucurbite, avec quatre pintes d'eau de rivière; on la place dans son bain; on la couvre d'un cha-

piteau armé de ſon réfrigérant; on fait diſtiller juſqu'au degré de l'eau bouillante, & on mêle le produit avec la teinture d'anis.

Lorſqu'on paſſe à la compoſition, on fait clarifier, & on convertit en huile la même quantité de ſucre que pour l'anis de la première compoſition; & quand ce ſyrop eſt refroidi, on y verſe enſuite la teinture d'anis; on agite le mélange ; on le verſe dans de groſſes bouteilles, & on fait éclaircir ſuivant la méthode.

CHAPITRE XXXIII.

Huile de Vanille.

Les mêmes raiſons qui nous ont portés à placer l'hiſtoire naturelle de la canelle à l'article qui traite du chocolat, nous ont déterminés à y ranger également celle de la vanille, & nous y renvoyons le Lecteur. Ainſi, nous nous renfermerons ſimplement à obſerver ici que la meilleure qualité de vanille vient du Mexique, par la voie de

Cadix, & qu'elle se diſtingue par ſon odeur, ſa ſaveur & ſa couleur qui doit être d'un brun foncé, brillante, ſans être luiſante. La couleur de celle qu'on nous apporte du Pérou, ſe confond ſi bien avec celle de la vanille du Mexique, qu'on ne peut diſtinguer celle-ci, que par ſon odeur qui eſt plus fine & plus pénétrante : ainſi, quand on aura fait choix de la vanille dont les gouſſes ſoient longues de ſix pouces, aſſez groſſes, peſantes, bien remplies, d'un bon goût, d'une odeur vive, pénétrante & agréable, on en coupe quatre onces par petits morceaux qu'on jette avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans ſon bain ; on la couvre d'un chapiteau aveugle ; on lutte bien hermétiquement la jointure, puis on échauffe & on entretient pendant huit jours ce liquide au 70e degré de chaleur ; on le laiſſe encore cinq ou ſix jours dans le même vaiſſeau, & pendant ce temps on fait clarifier, & on convertit vingt-une livres de ſucre en huile : après cette opération, on retire le vaiſſeau du feu, & on l'expoſe pendant quatre ou

cinq jours à un air libre, à l'effet de faire perdre à ce ſyrop huileux le goût de *cuit*, qui abſorberoit une partie du parfum de la vanille: le tout étant ainſi diſpoſé, on démonte le vaiſſeau; on verſe la teinture & le fruit dans le ſyrop; on y ajoute cinq ou ſix gouttes de notre eſſence éthérée d'ambre; on agite fortement le mélange; on le verſe dans des vaiſſeaux qu'on tient bien bouchés; on laiſſe repoſer pendant quinze jours, puis on colle; on laiſſe éclaircir; on ſoutire, & on paſſe le dépôt au travers de la chauſſe de drap.

Par ce moyen on a une liqueur huileuſe, & qui eſt d'autant plus agréable, qu'elle contient tous les principes de la vanille. Lorſqu'on veut lui donner une belle couleur d'or, on jette une demi-once de cochenille dans le ſyrop ou dans la teinture de vanille; & quand on voudra lui communiquer une belle couleur rouge, on ſuivra les mêmes procédés qui ont été décrits ci-deſſus, pag. 358.

La vanille contient une certaine humeur huileuſe-réſineuſe, ſubtile & odorante, qu'on extrait facilement par le moyen de

l'eau ſimple, d'un ſyrop approprié, & par l'eſprit-de-vin ; ſi bien qu'après avoir tiré la teinture, la gouſſe reſte ſans odeur & ſans ſuc.

« La vanille fortifie & échauffe l'eſtomac, dit M. Geoffroy (1), elle aide la digeſtion; elle diſſipe les vents; elle cuit les humeurs crues; elle eſt utile pour les maladies froides du cerveau, & pour les catarrhes; elle affermit la mémoire, elle provoque les urines & les règles; elle facilite l'accouchement; elle chaſſe l'arrière faix, & le fœtus qui eſt mort. »

On dit que ſi on laiſſe les gouſſes de vanille mûres trop long temps ſur la plante, ſans les cueillir, elles crêvent, & il en diſtille une petite quantité de liqueur balſamique noire & odorante, qui ſe condenſe en baume, & qu'on a ſoin de ramaſſer dans de petits vaſes de terre qu'on place ſous les gouſſes; nous ne voyons cependant pas ici de ce baume.

Dans l'analyſe chimique, on trouve que la vanille donne beaucoup d'huile eſſentielle

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 183.

aromatique, une petite portion d'acide, & un peu de ſel fixe ammoniacal.

CHAPITRE XXXIV.

Des clous de Géroſle & de l'huile de Géroſle dulcifiée.

Les clous de géroſle ſont les calices des fleurs deſſéchées, longs environ d'un demi-pouce, de figure de clous, preſque quadrangulaires, ridés, d'un brun noirâtre, qui ont à leur ſommet quatre petites pointes en forme d'étoile, au milieu deſquelles s'élève une petite tête de la groſſeur d'un petit-pois, formée de petites feuilles appliquées les unes ſur les autres en manière d'écailles qui, étant ouvertes, laiſſent voir pluſieurs fibres rouſſâtres, entre leſquelles il s'élève, dans une cavité quadrangulaire, un ſtyle droit de même couleur, qui n'eſt pas toujours garni de ſa petite tête, parce qu'elle tombe facilement lorſqu'on tranſporte les clous de géroſle.

L'arbre qui porte les clous de géroſle s'ap-

pelle géroflier : il eſt de la forme & de la grandeur du laurier ; ſon tronc a un pied & demi d'épaiſſeur ; il eſt dur, branchu, & revêtu d'une écorce ſemblable à celle de l'olivier ; ſes rameaux s'étendent au large, & ſont d'une couleur rouſſe-claire, garnis de beaucoup de feuilles ſituées alternativement, ſemblables à celles du laurier, longues d'une palme, larges d'un pouce & demi, unies, luiſantes, pointues aux deux extrémités avec des bords un peu ondés, portées ſur une queue longue d'un pouce, laquelle jette dans le milieu de la feuille, une côte d'où ſortent obliquement de petites nervures qui s'étendent juſques ſur les bords. Les fleurs naiſſent à l'extrémité des rameaux, en bouquets ; elles ſont en roſes à quatre pétales bleus, d'une odeur très-pénétrante ; chaque pétale eſt arrondi, pointu, marqué de trois veines blanches ; le milieu de ces fleurs eſt occupé par un grand nombre d'étamines purpurines, garnies de leur ſommet : le calice des fleurs eſt cylindrique, d'environ ſix à huit lignes, partagé en quatre parties à ſon ſommet, de couleur de ſuye, d'un goût âcre-agréable & fort aromatique.

Après que la fleur eſt ſéchée, il ſe change en fruit ovoïde, ou de la forme d'une olive, creuſé en nombril, n'ayant qu'une capſule, de couleur rouge d'abord, enſuite noirâtre, qui contient une amande oblongue, dure, noirâtre, creuſée d'un ſillon dans ſa longueur.

Lorſque le fruit eſt mûr, il s'appelle *antophyllus* dans les boutiques. Les Indiens l'appellent mère des fruits, & les François le nomment clou-matrice, parce que lorſqu'on le laiſſe ſur l'arbre, il tombe de lui-même l'année ſuivante; & quoique ſa vertu aromatique ſoit foible, il eſt eſtimé, & ſert à la plantation; car étant ſemé, il germe; & dans l'eſpace de huit ou neuf ans, il eſt un grand arbre qui porte du fruit.

On cueille les clous de gérofle; ſavoir, le calice des fleurs, & les embryons des fruits, avant que les fleurs s'épanouiſſent, depuis le mois d'Octobre juſqu'au mois de Février. Lorſqu'ils ſont nouvellement cueillis, ils ſont roux, & légèrement noirâtres; mais ils deviennent noirs en ſe ſéchant par la fumée; car on les expoſe pendant quelques

jours

jours à la fumée ſur des clayes, & enfin on les fait bien ſécher au ſoleil : étant ainſi préparés, les Hollandois les portent par toute la terre.

L'arbre qui porte les clous de géroſle, naît dans les iſles Moluques, ſituées près de l'Equateur ; mais les Hollandois les cultivent avec grand ſoin dans l'iſle Ternate.

On dit que la teinture qu'on tire des clous de géroſle par le moyen de l'eſprit-de-vin, eſt fort recommandable pour les maladies froides du cerveau, & qu'on eſt promptement délivré de ces maladies, lorſqu'on en reſpire fortement par les narines ; mais comme j'ai remarqué que ce menſtrue diſſolvoit plus particulièrement le principe réſineux du géroſle, dont la ſaveur eſt fort âcre & brûlante, & que cette ſaveur m'a paru devoir produire une trop vive ardeur ſur nos organes, je préſumai d'abord que ſi je tirois le principe aromatique de cette ſubſtance par le moyen d'un menſtrue aqueux, je parviendrois à modifier l'action de ce principe réſineux ; je remarquai en effet que l'eau d'œillet avoit d'autant mieux rempli l'objet

que je m'étois proposé, que cette eau est non-seulement plus savoureuse, mais que son odeur s'accorde encore parfaitement avec celle du gérofle : or, comme cette eau doit être la base de notre huile de gérofle-liqueur, nous donnerons préalablement la méthode qu'on doit suivre dans sa distillation.

CHAPITRE XXXV.

Eau d'Œillet distillée & aromatisée de gérofle.

CETTE opération consiste à séparer la partie aqueuse & odorante qui réside dans les fleurs d'œillets, par le moyen de la macération & de la distillation. Pour cet effet, on fait le choix d'œillets qui soient d'une belle couleur rouge foncée, vive, odorants, cueillis peu de temps après le lever du soleil, & dans un temps sec ; puis on les monde de leurs calices, & on en pèse vingt livres, qu'on pile avec une livre de sel marin dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte : on délaye ensuite dans huit pintes d'eau de rivière, & on fait macérer jusqu'à ce que le liquide se soit échauffé d'un ou deux degrés

au-dessus de celui de l'atmosphère: alors on exprime fortement, & on verse la liqueur dans une cucurbite; on délaye le marc dans six pintes d'eau tiéde, & on entretient ce liquide, pendant trois ou quatre heures, dans le même degré de chaleur; on laisse refroidir; on exprime comme il a été dit, & on verse cette seconde infusion dans la même cucurbite, qu'on place ensuite dans son fourneau: on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient; on lutte les jointures, puis on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu huit pintes de liqueur, qu'on met en réserve; on change de récipient, & on continue la distillation jusqu'à ce que ce qui coule ne donne plus d'odeur: on met séparément ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage que dans une seconde opération.

On choisit ensuite deux onces & demie de clous de gérofle qui soient noirs, pesants, gras, qui brûlent presque la gorge, d'une odeur excellente, & qui laissent échapper une humidité huileuse lorsqu'on les presse; & quand on a fait un bon choix, on les

réduit groſſièrement en poudre, qu'on jette dans une cucurbite avec les huit pintes d'eau d'œillet qu'on a miſes en réſerve; on la place dans ſon fourneau; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure, & on entretient le liquide, pendant trois jours, au 72ᵉ degré, en obſervant d'agiter comme il a été dit; puis on démonte la calotte; on la couvre d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient; on lutte les jointures, & on fait diſtiller juſqu'à ce qu'on ait obtenu quatre pintes de liqueur, qu'on met en réſerve; puis on rallentit le feu, & on verſe une pinte d'eau froide dans la cucurbite, à l'effet d'arrêter la diſtillation: on démonte le chapiteau; on place la cucurbite dans ſon bain, & on y verſe neuf pintes d'eſprit-de-vin commun, qu'on agite avec le réſidu; on couvre le vaiſſeau de ſon chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on entretient le liquide, pendant deux jours, au 70ᵉ degré, puis on laiſſe refroidir; on démonte la calotte, à laquelle on ſubſtitue un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient, & on fait diſtiller

jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on démonte l'appareil ; on met cet esprit aromatique en réserve, & on rejette ce qui reste comme inutile.

Quoique ces deux différentes espèces d'esprits puissent acquérir plus de qualité en vieillissant, on peut néanmoins passer à la composition, trois mois après leur distillation. Pour cet effet on clarifie & on convertit vingt-une livres de sucre en huile, suivant la méthode indiquée ci-dessus, page 362 ; & quand cette opération est finie, on retire le vaisseau du feu ; on l'expose pendant cinq ou six jours à un air libre ; & comme ce syrop ne doit être décuit, qu'en raison des quatre pintes d'eau d'œillet qui doivent y entrer, & qui servent à l'étendre davantage, nous avertissons, une fois pour toutes, que ce syrop huileux ne doit s'étendre qu'en raison des eaux aromatiques qui doivent le porter à son degré de consistance. Lorsque ce syrop est refroidi, il se convertit, en partie, en une masse solide, à-peu-près semblable aux huiles congelées. Dans cet état, on y verse l'eau aromatique ; on place

le vaiſſeau ſur un feu très-doux, & on agite le liquide juſqu'à ce que le ſyrop ſoit diſſous : alors on retire le vaiſſeau du feu ; on laiſſe refroidir, & on y verſe l'eſprit aromatique de gérofle, dans lequel on a préalablement fait diſſoudre ſix ou ſept gouttes de notre eſſence d'ambre ; puis on agite fortement le mélange ; on le verſe dans de groſſes bouteilles de verre ; on laiſſe repoſer pendant quinze jours ; on fait clarifier ſuivant notre méthode, & on a, par ce moyen, une huile de gérofle dulcifiée très-agréable.

Les Médecins attribuent aux clous de gérofle la vertu d'échauffer & de deſſécher ; ils les recommandent contre les affections froides du cerveau, le vertige, la foibleſſe de la vue, le mal de tête, la pamoiſon, la palpitation, les foibleſſes de l'eſtomach, l'impuiſſance, la ſuppreſſion des règles, & les maladies hiſtériques : ils réſiſtent à la contagion de l'air, ſoit en les mangeant, ſoit en en faiſant des fumigations.

« Les gérofles aromatiques, dit M. de Cartheuſer (1), qu'on peut mettre à juſte titre

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 353.

au nombre des aromatiques les plus chauds, excitent ſi vivement les tuniques & les fibres nerveo-muſculo-membraneuſes, par l'ardeur ſingulière qu'ils y occaſionnent, qu'ils cauſent dans les ſolides des contractions plus fortes & plus promptes, ſecouent les humeurs, augmentent la chaleur en étendant les parties huileuſes-inflammables du ſang, atténuent la pituite, & ſont ſur-tout recommandables par leur vertu deſſéchante, fortifiante & ſtomachique. On ne peut cependant apporter trop de circonſpection ſur l'uſage intérieur qu'on en peut faire, & on ne peut en uſer ſûrement, que dans les maladies qui ont pour cauſe principale, la lenteur de la lymphe, l'abondance *præter*-naturelle du ſérum, le relâchement des parties ſolides, & les crudités viſqueuſes des premières voies. »

D'après le ſentiment de ce célèbre Médecin, on voit clairement combien il eſt néceſſaire de calmer la trop vive ardeur de notre liqueur de gérofle; & on verra encore dans la ſuite que l'eau d'œillet étoit le ſeul corps intermédiaire qui pût remplir cet objet plus efficacement.

CHAPITRE XXXVI.

De l'Œillet, & de l'huile d'Œillet.

De toutes les différentes eſpéces d'œillets connus, nous ne faiſons uſage que de ceux qui ſont de couleur écarlate foncée, qui ont l'odeur de gérofle, & appelés vulgairement œillets à Ratafiat.

Dans l'analyſe chymique de cinq livres de ces fleurs ſéparées de leurs calices, & diſtillées à la cornue, elles ont donné neuf onces deux dragmes douze grains de liqueur limpide, de l'odeur & de la ſaveur du clou de gérofle, obſcurément acide; trois livres huit dragmes trente-ſix grains de liqueur d'abord odorante, un peu acide, enſuite empyreumatique, manifeſtement acide & auſtère; une once ſix dragmes quarante-deux grains d'huile rouſſâtre, imprégnée de ſel volatil urineux, & deux onces trois dragmes cinquante-trois grains d'huile épaiſſe comme de l'extrait.

La maſſe noire reſtée dans la cornue, peſoit cinq onces quatre dragmes quarante-

huit grains, laquelle étant calcinée pendant dix heures, a laiſſé une once ſept dragmes quarante-ſept grains de cendre noirâtre, dont on a tiré par la lixiviation cinq dragmes trent-ſix grains de ſel fixe purement alkali; la perte des parties dans la diſtillation a été de quatre onces ſix dragmes vingt-quatre grains, & dans la calcination, de trois onces quatre dragmes quarante-deux grains.

D'après cette analyſe, on voit clairement que la diſtillation de ces fleurs doit ceſſer lorſque l'odeur de la liqueur qui en découle commence à s'affoiblir ſenſiblement.

Quand on a fait choix des fleurs d'œillet, comme il vient d'être dit, on les monde de leurs piſtiles; on en pèſe douze livres qu'on met dans un vaiſſeau de grais avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée; on bouche, on lutte bien hermétiquement ce vaiſſeau, & on laiſſe infuſer pendant un mois; on coule la liqueur au travers d'un tamis de crin; on exprime le marc avec les mains; on jette ce marc dans une cucurbite avec quatre ou cinq pintes d'eau de rivière; on la place dans ſon bain; on la couvre d'un chapiteau; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient; on

lutte les jointures, on fait diſtiller juſqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil; on verſe le produit dans la teinture d'œillet; on y fait infuſer demi once de canelle; & un mois après cette opération, on paſſe à la compoſition.

Pour cet effet, on fait clarifier & on convertit vingt-une livres de ſucre en huile, qu'on expoſe pendant cinq ou ſix jours à un air libre, puis on délaye ce ſyrop avec deux pintes de notre eau diſtillée d'œillet, aromatiſée de gérofle; on y verſe enſuite la teinture ſpiritueuſe qui a été miſe en réſerve; on agite fortement le mélange; on le verſe dans de groſſes bouteilles de verre; on laiſſe repoſer pendant quinze jours; on colle & on fait éclaircir ſuivant la méthode.

« Les fleurs d'œillets, dit M. Geofroy (1), contiennent une aſſez grande portion d'huile ſubtile, comme on peut le conjecturer par leur odeur pénétrante, beaucoup d'huile denſe & ſuſceptible de raréfaction, & un ſel tartareux-ammoniacal; par leur ſoufre abondant ils enveloppent & adouciſſent les ſels âcres du ſang. On les recommande dans

(1) Voyez Mat. Méd. tom. V, pag. 462.

toutes les maladies de la tête & du cœur, mais ſur-tout dans les maladies malignes & peſtilentielles. Quelques-uns vantent comme un alexipharmaque le ſuc de toute la plante, ou même le ſuc de la racine; mais il paroît qu'il n'y a que la fleur qui ſoit douée de cette vertu; encore n'eſt-ce pas toute ſa ſubſtance, mais ſeulement ſon infuſion ou ſa décoction, que Gaſpard Hoffman recommande principalement. L'eau diſtillée de ces fleurs paſſe pour être propre à exciter les ſueurs, & à favoriſer la tranſpiration inſenſible. »

D'après les vertus que ce ſavant Médecin-Chimiſte a attribuées aux fleurs d'œillets, nous nous ſommes crus d'autant mieux autoriſés à dulcifier notre huile de gérofle-liqueur, par le moyen de l'eau diſtillée de ces fleurs, qu'indépendamment de ce que nous avons remarqué que cette eau aromatique ſimple rempliſſoit bien l'objet que nous nous étions propoſé, nous ne connoiſſions pas encore de ſubſtance aromatique dont l'odeur & la ſaveur s'accordaſſent auſſi parfaitement avec celles des clous de gérofle.

CHAPITRE XXXVII.

Huile de Rofe.

CETTE LIQUEUR eft compofée avec l'eau diftillée des rofes pâles, & l'efprit-de-vin aromatifé par le bois de rofe.

Le bois de Rhodes ou de rofes eft folide, compact, d'une couleur brunâtre, jaune ou orangée, d'une faveur huileufe, un peu amère, balfamique, d'une odeur pénétrante, rofacée, très-gracieufe. La plante dont les racines, le tronc & les plus gros rameaux fourniffent ce bois, doit être mife au nombre des arbriffeaux : il croît principalement dans la Syrie & les îles de Rhodes & de Chypre; le tronc eft quelquefois gros comme le bras d'un homme ; il faut choifir le bois droit, pefant, denfe, gras, bien réfineux, & d'un jaune foncé tirant un peu fur le roux ou fur le brunâtre ; il repand une odeur de rofes d'abord forte, & enfuite gracieufe, lorfqu'on le ratiffe avec un couteau ; il eft

rempli de principes huileux, ſpiritueux, gommeux & réſineux. On ne peut exactement déterminer le poids de l'huile éthérée ſubſtantielle, parce que la quantité qu'on en tire par la diſtillation humide, varie conſidérablement par rapport à la plus ou moins bonne qualité du bois : en effet, une livre de bois en donne tantôt demi-once, tantôt deux ou trois gros, d'autre fois quelques ſcrupules ſeulement. L'huile fraîche eſt de couleur d'or; mais elle rougit un peu avec le temps; le principe fixe réſineux eſt en plus grande quantité que le gommeux, & on peut ſéparer d'une once du meilleur bois, environ trois gros d'extrait ſpiritueux, & deux gros d'extrait aqueux. La première teinture ſpiritueuſe eſt de couleur d'orange, tirant ſur le rouge, ou plutôt d'un jaune rougeâtre, d'une odeur gracieuſe de roſe, un peu âcre, balſamique, & légèrement auſtère-amère, &c.

Lorſqu'on a fait choix d'une livre de bois de roſe, on le râpe, ou on le coupe par petites lames très-fines; on le jette dans un mortier; on humecte de temps à autre avec

un peu d'eau, & on pile jusqu'à ce que ces particules de bois soient grossièrement réduites en poudre; puis on jette cette poudre dans une cucurbite avec neuf pintes & demie d'esprit-de-vin commun; on la place dans son bain; on la couvre de sa calotte aveugle; on lutte la jointure; on échauffe & on entretient le liquide pendant trois jours au soixante-onzième degré de chaleur : ensuite on démonte la calotte, à laquelle on substitue le chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient; on lutte les jointures, & on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil; on rejette le résidu; on nétoie le vaisseau; on y verse le produit avec trois ou quatre pintes d'eau de rivière, & on échauffe le liquide comme ci-devant; on démonte la calotte; on couvre la cucurbite de son chapiteau; on ajuste le serpentin avec le récipient, & on fait distiller jusqu'au quatre-vingt-unième degré; on change de récipient, & on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte le tout; on netoie le vaisseau;

on y verſe le produit avec la même quantité d'eau; on le recouvre de ſon chapiteau; on échauffe, & on procède à la ſeconde rectification qui doit s'exécuter depuis le ſoixante-quatorzième juſqu'au ſoixante-dix-neuvième degré; on change de récipient, & on continue la diſtillation juſqu'au degré de l'eau bouillante; on met ce dernier produit avec celui qui a été mis en réſerve, pour n'en faire uſage qu'après avoir été rectifié dans une ſeconde opération.

Au moyen de ces rectifications, on a un eſprit de roſe fort agréable, & dépouillé de toute âcreté étrangère. Nous obſervons néanmoins que cet eſprit aromatique acquiert plus de qualité en vieilliſſant, ou en le faiſant circuler pendant quatre ou cinq jours au 70e degré de chaleur.

Lorſqu'on paſſe à la compoſition, on fait clarifier, & on convertit vingt-une livres de ſucre en huile, qu'on expoſe à un air libre pendant qu'on prépare la partie colorante. Pour cet effet, on meſure trois pintes de bonne eau de roſe, dans leſquelles on jette d'abord deux onces de cochenille en-

tière, & enſuite deux pierres de tourneſol enveloppées dans un linge; on agite deux ou trois fois chaque jour, & juſqu'à ce que la liqueur ſoit fortement imprégnée de la couleur rouge; puis on la coule au travers d'un tamis; on la met en réſerve, & on jette le marc dans le vaiſſeau qui contient l'eſprit de roſe, qu'on agite également juſqu'à ce que cet eſprit ſe ſoit chargé de toute la partie colorante : alors on délaye ſon ſyrop huileux avec les trois pintes d'eau de roſe colorée; on coule l'eſprit aromatique de roſes au travers d'un tamis; on y fait diſſoudre environ demi gros d'eſſence de cédrat, & ſept ou huit gouttes de notre eſſence d'ambre; on exprime légèrement le marc de cochenille, qu'on rejette enſuite comme inutile; on mêle & on agite fortement ces liquides enſemble, & on verſe la liqueur dans de groſſes bouteilles de verre; on laiſſe repoſer pendant huit jours, & on fait éclaircir ſuivant notre méthode.

• Les vertus médicinales du bois de roſe, dit M. de Cartheuſer (1), dépendent principalement

(1) Voyez Mat. Méd. tom. III, pag. 141.

palement de l'huile éthérée ; les principes fixes, sur-tout le résineux, ne sont cependant pas sans activité : l'huile essentielle agit principalement en secouant & en discutant ; les autres principes agissent plus en fortifiant, & en resserrant un peu : ce bois peut donc être employé dans différentes maladies dans lesquelles on se sert de bois d'aloës : on peut de même en faire usage intérieurement, néanmoins plus fréquemment en infusion dans un menstrue spiritueux, que dans l'eau : la dose en doit être plus modérée, parce que la plupart des maladies, sur-tout les femmes hystériques, ne peuvent supporter son odeur pénétrante rosacée. »

A l'égard des vertus de l'eau de rose, que nous avons fait entrer dans notre huile de rose-liqueur, nous en ferons mention ci-après, à l'article de la distillation de cette eau aromatique simple.

Huile de Vénus.

C'est à feu M. Sigogne que nous sommes redevables de cette liqueur, ainsi que de l'art

de convertir le ſucre ſous la forme d'une huile onctueuſe.

Il n'y a pas encore cinquante ans, dit M. Machy, page 96 de ſon *Liquoriſte*, qu'on ignoroit, en fait de liqueur, l'eſpéce particulière appelée huile; & après avoir fait la ſatyre la plus ſanglante contre M. Sigogne, mort depuis plus de quarante ans, cette liqueur agréable, dit-il, d'une conſiſtance à peu-près huileuſe, d'une couleur analogue à celle de l'huile d'olive, qui n'avoit ni la fadeur des ſyrops, ni l'âcreté des liqueurs ſpiritueuſes, eut tout le ſuccès que devoit attendre ſon Auteur. On apprit à ſa mort qu'un des moyens qu'il employoit pour donner à ſon huile un degré de perfection preſque inimitable, conſiſtoit à ne débiter que celle qui avoit au moins douze ans de vétuſté, parce qu'on trouva dans ſes caves des quantités conſidérables de cette liqueur, bien diſtinguées par année.

Quoique je n'aye pas deſcendu dans les caves de M. Sigogne, je ſais auſſi bien que M. Machy, que, quand les proportions de fruit, d'eſprit & de ſucre ſont bien combi-

nées, cette liqueur s'améliore naturellement dans l'eſpace de quatre ou cinq ans, lorſque le ſucre eſt bien clarifié, parce que cette opération lui fait d'abord perdre la majeure partie de ſa fadeur, & que l'eſprit aromatique des fruits, ainſi que l'eſprit-de-vin, achèvent d'abſorber l'autre partie, ce que la ſimple clarification de cette ſubſtance ſucrante n'avoit pu faire; mais comme nous avons remarqué qu'un plus grand degré de chaleur, que nous avons appliqué au ſucre, convertiſſoit ſa forme cryſtalline en celle d'une huile onctueuſe, nous avons d'autant plus volontiers employé ce moyen, que l'opération eſt plus prompte & plus conforme à celle de l'Auteur; & nous oſons préſumer que les Médecins eſtimeront les liqueurs compoſées ſuivant notre méthode, plus ſalubres que celles dans leſquelles on n'auroit pas fait entrer l'huile de ſucre.

A l'égard de la quantité & des qualités ſpécifiques des fruits aromatiques que M. Sigogne faiſoit entrer dans ſon huile, ſi elles euſſent été auſſi modiques que celles que M. Machy a décrites, & ſi cette liqueur

n'eût été débitée qu'après douze ans de vétuſté, il auroit effectivement été bien impoſſible d'en diſtinguer les eſpéces; car, comme il eſt démontré que les liqueurs aromatiques ne peuvent acquérir la conſiſtance & les vertus des baumes artificiels, qu'autant qu'elles ont été chargées d'une plus grande quantité de ſucre, d'eſprit & d'huile eſſentielle, il n'eſt pas moins évidemment démontré que plus ces liqueurs approchent de leur degré de perfection, plus il eſt difficile de diſtinguer les qualités ſpécifiques des fruits aromatiques qui ſont entrés dans leur compoſition, parce que l'eſprit recteur qui les caractériſe eſt atténué, & ſi bien combiné avec l'eſprit ardent & le ſucre, qu'il ſemble que ces fruits ont perdu la moitié de leur principe odorant. Or, d'après des faits auſſi notoires, & que chacun peut encore vérifier, on concevra aiſément que ſi M. Sigogne n'avoit fait entrer dans ſon huile de Vénus que la quantité d'aromates déſignés dans la recette de M. Machy, cette liqueur n'auroit non-ſeulement jamais acquis la conſiſtance huileuſe, mais encore la partie aroma-

tique ſe ſeroit trouvée tellement abſorbée, qu'il auroit été impoſſible de la reconnoître.

Pour ce qui concerne les différens fruits qu'on doit faire entrer dans cette liqueur; comme l'huile de Vénus doit être rangée dans la claſſe de celles qui n'ont aucun caractère, il eſt fort indifférent que ce ſoit le carvi, le daucus de Crète & le macis, que l'Auteur du Liquoriſte nous a déſignés comme les ſeules ſubſtances que M. Sigogne employoit, ou que ce ſoit d'autres ſubſtances végétales analogues, pourvu que leurs vertus ſoient bien connues, que l'Artiſte ne faſſe point d'aſſociation diſcordante, & que les quantités ſoient ſuffiſantes. L'Artiſte ne doit jamais perdre de vue que c'eſt plus particulièrement aux principes aromatiques qui entrent dans les liqueurs, que les Médecins ont attribué des vertus médicinales, & que ces Savans utiles n'ont, pour ainſi dire, enviſagé les liquides aqueux & ſpiritueux qui forment partie de ces compoſés, que comme devant faire l'office de menſtrues & de véhicules qui ſe chargent de

ces principes aromatiques, & ſervent à les étendre, comme à les tranſmettre à toutes les parties organiques du corps humain, & la ſubſtance ſucrante, comme devant non-ſeulement ſervir à ralentir la vive ardeur des eſprits aromatiques, mais encore à maintenir les mucilages qui tapiſſent les parois de nos organes dans la fluidité néceſſaire à l'état de ſanté. Ainſi, les opérations les plus eſſentielles, & applicables à la compoſition des liqueurs huileuſes, conſiſtent à y faire entrer les quantités ſuffiſantes d'eſprit aromatique, & dans l'art de convertir la ſubſtance ſucrante en huile onctueuſe. Or, comme nous avons remarqué que l'aſſociation de la teinture qu'on tire de la vanille par l'infuſion de ſes gouſſes dans notre eau-de-vie rectifiée, avec l'huile eſſentielle qu'on tire des écorces d'oranges par le moyen de la diſtillation, ainſi qu'avec les eaux de canelle orgée, & d'œillet aromatiſée de géroſle, nous procuroit une liqueur au moins auſſi ſalubre, mais plus agréable que celle dans laquelle on feroit même entrer la quantité ſuf-

fiſante de carvi, de daucus de Crète & de macis, nous avons crû donner la préférence à notre recette.

Au ſurplus, ceux qui auront plus de confiance à celle de M. Machy, pourront l'exécuter; mais j'eſtime qu'on doit quadrupler les quantités de fruits, les faire infuſer & diſtiller dans l'eſprit-de-vin commun, qu'on rectifiera enſuite ſuivant notre méthode, comme auſſi augmenter la doſe du ſucre, & donner au ſyrop une conſiſtance plus ſolide.

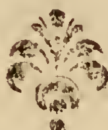
Lorſqu'on a fait choix de la vanille comme ci-deſſus, on en coupe deux onces par petits morceaux; on les jette dans une cucurbite qu'on place dans ſon bain, & dans laquelle on verſe huit pintes de notre eau-de-vie rectifiée; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on échauffe & on entretient ce liquide pendant ſept ou huit jours au 71e degré; on le laiſſe encore dans le vaiſſeau autant de temps, pendant lequel on fait clarifier, & on convertit vingt-une livres de ſucre en huile; & quand l'opération eſt finie, on retire le vaiſſeau du feu; on l'expoſe pendant quatre

ou cinq jours à un air libre, puis on verſe une pinte d'eau de canelle orgée, & la même quantité d'eau d'œillet diſtillée & aromatiſée de géroſle, dans le ſyrop qui a été préparé, & dont la totalité ne doit produire qu'onze pintes de liquide. Le tout étant ainſi diſpoſé, on démonte le vaiſſeau qui contient la teinture de vanille; on la verſe dans le ſyrop avec une chopine d'eſprit d'orange (1); on agite fortement le mélange; on le verſe dans de groſſes bouteilles de verres, & on fait éclaircir ſuivant notre méthode.

A l'égard de la différence qu'il peut y avoir entre les vertus de notre huile de Vénus, & celle de M. Machy, c'eſt aux Médecins qu'il appartient de prononcer.

---

(1) Voyez ſa Diſtillation, pag. 224.



CHAPITRE XXXVIII.

Huile de Café.

CETTE liqueur eſt compoſée d'eſprit-de-vin rectifié, de la teinture qu'on tire de la graine du café grillé, & de ſucre, dont on commence d'abord la préparation.

Pour cet effet, on fait clarifier dix livres de ſucre ; & quand le ſyrop eſt cuit au *caſſé*, on le retire promptement du feu ; on agite fortement avec une ſpatule, & juſqu'à ce que ce ſyrop ſoit converti en poudre auſſi ſéche & auſſi ſolide que le ſucre en pain. Quand cette première opération eſt finie, on expoſe le vaiſſeau pendant quatre ou cinq jours dans un lieu ſec, & à un air libre, puis on fait choix de deux livres de graines de café Moka trié ; on le torréfie à un feu modéré ; & quand il a acquis une belle couleur de maron claire, tirant ſur le violet, on le jette dans un vaiſſeau ; on le vanne, tant à l'effet d'expulſer toutes les pellicules qui s'en ſont détachées en le grillant, que pour faire

évaporer toute la fumée qui s'en exhale : on jette cette graine toute chaude dans une cucurbite, dans laquelle on a préalablement versé quatre pintes d'eau tiéde ; on la place dans son bain ; on la couvre d'un chapiteau aveugle ; on échauffe & on entretient le liquide pendant deux heures au 78e degré ; on laisse refroidir pendant demi-heure ; on démonte la calotte ; on coule la liqueur au travers d'un tamis ; on rejette la graine comme étant sans vertu, & on verse cette teinture de café sur le sucre qui a été préparé ; & quand il est totalement fondu & refroidi, on le mêle avec quatre pintes d'esprit-de-vin rectifié ; on agite fortement le mélange ; on le verse dans de grosses bouteilles de verre ; on laisse reposer pendant quatre ou cinq jours, puis on colle ; & quand cette liqueur est éclaircie, on soûtire & on passe le dépôt à la chausse. (1)

(1) On peut aussi bien, & peut-être mieux, tirer la teinture du café sans le secours de cet appareil : pour cet effet, on jette la même quantité de cette graine encore toute chaude, dans une cafetière remplie de quatre pintes d'eau tiéde, puis on échauffe & on en-

Par ce moyen on a une liqueur très-agréable, qui est fortement imprégnée de l'odeur & de la saveur du café, & qui doit avoir toutes les vertus que les Médecins ont attribuées à la teinture qu'on tire de cette graine. Ainsi, il semble qu'on peut employer aussi heureusement notre huile de café-liqueur dans la foiblesse de l'estomach, le dégoût, les coliques venteuses, la suppression des règles, l'assoupissement & les maladies soporeuses; car, disent les Médecins, le café fortifie l'estomach; il sert à hâter la digestion; il recrée le cerveau & les esprits animaux; il aiguise l'esprit, & le ranime lorsqu'il est abattu & comme engourdi par la tristesse; il rend plus gai & plus propre à faire ses fonctions; il excite le mouvement de fermentation du sang; il chasse le sommeil; il atténue & dissout les humeurs visqueuses & épaisses; il excite les urines & les règles, & c'est pour ces raisons que les Médecins en ont fait & en font encore tant d'éloges.

---

tretient le liquide pendant deux heures, au 80e degré de chaleur.

CHAPITRE XXXIX.

Élixir de Garus.

Cet élixir eſt composé de mirrhe, d'aloës, qu'on fait préalablement diſſoudre dans l'eſprit-de-vin rectifié, de la canelle, du gérofle, de la noix muſcade & du capillaire.

On choiſit deux onces de myrrhe, de celle qu'on appelle troglotide, qui, à cauſe du pays d'où elle vient, paſſe pour la meilleure de toutes; elle eſt un peu verdâtre, tranſparente, & ſemble écorcher la gorge, lorſqu'on la goûte. On nous apporte une autre eſpéce de myrrhe blanche qui eſt la plus eſtimée après la troglotide, & pâlit lorſqu'on la touche; elle eſt d'une odeur forte, & croît dans les lieux raboteux. On doit être ſur ſes gardes lorſqu'on fait choix de cette ſubſtance, car les autres eſpéces ſont déſagréables & preſque ſans vertu. Comme la myrrhe ſe diſſout très-difficilement, lorſqu'on a fait un bon choix, on la réduit en poudre,

on la jette avec quatre pintes d'eſprit-de-vin rectifié, dans une cucurbite qu'on place dans ſon bain; on la couvre de ſa calotte aveugle; on lutte la jointure; on échauffe & on entretient le liquide pendant deux jours au ſoixante-dixième degré; puis on choiſit quatre onces d'aloës ſuccotrin le plus pur, d'un roux tirant ſur le rouge, ou jaunâtre, brillant & tranſparent: on le réduit groſſièrement en poudre; on le jette dans le vaiſſeau où eſt la myrrhe, avec deux dragmes de noix muſcade, & on laiſſe le tout en digeſtion pendant deux jours au même degré de chaleur que ci-devant: on verſe enſuite deux pintes d'eau diſtillée, par le tuyau de cohobation, & on entretient la chaleur pendant le même eſpace de temps; on démonte la calotte; on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient; on fait diſtiller, & on continue l'opération juſqu'au degré de l'eau bouillante: on démonte l'appareil; on jette le réſidu comme inutile; on verſe deux pintes d'eau diſtillée, dans le vaiſſeau qui contient le produit; on agite,

& huit jours après ce mélange, on procède à la rectification que l'on continue jusqu'au même degré de chaleur que ci-dessus, & on met le produit en réserve.

Quand on veut passer à la composition, on jette deux onces de capillaire de Canada dans un vaisseau, avec trois pintes d'eau qu'on entretient pendant deux heures au quatre-vingtième degré de chaleur; on retire le vaisseau du feu; on laisse refroidir & on coule le liquide au travers d'un tamis; puis on pèse onze livres de sucre en pains; on le casse par morceaux qu'on jette dans une poële, & qu'on fait fondre avec l'infusion de capillaire, dans laquelle on a fouetté un blanc d'œuf; on le fait clarifier & on le convertit en huile; & quand ce syrop est bien refroidi, on y verse une chopine d'eau de canelle orgée, & une chopine d'eau d'œillet distillée avec le gérofle; on mêle le tout ensemble, & on verse les quatre pintes d'esprit-de-vin aromatique qu'on a mis en réserve; on agite fortement le mélange; on le verse dans des vaisseaux de verre, qu'on tient bien bouchés; on laisse reposer pendant

huit jours; on colle; on fait éclaircir & on soûtire suivant la méthode.

Cette liqueur, qui est plus agréable, doit avoir au moins les mêmes vertus qu'on a attribuées à celle de Garus.

CHAPITRE XL.

Huile des sept Graines.

QUAND on a fait choix de quatre onces de graine d'anis, deux onces de celle d'angélique, deux onces de celle de carvi, deux onces de cumin, six onces de coriandre, quatre onces de fenouil & deux onces d'anet, on écrâse & on jette ces semences dans une cucurbite avec huit pintes d'esprit-de-vin commun; on la place dans son bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on échauffe & on entretient le liquide pendant deux jours au soixante-onzième degré; puis on ajoute trois pintes d'eau tiéde qu'on verse par le tuyau de cohobation: on agite le mélange avec une

baguette qu'on introduit dans le vaiſſeau, & on continue l'opération comme ci-devant, après quoi on démonte la calotte; on ajuſte le chapiteau armé de ſon réfrigérant avec le ſerpentin & le récipient, puis on procède à la diſtillation, & on laiſſe couler la liqueur juſqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil; on jette le réſidu, & on met le produit en réſerve.

Quand on paſſe à la compoſition, on fait clarifier & on convertit vingt-une livres de ſucre en huile, qu'on expoſe quatre ou cinq jours à un air libre, puis on verſe dans le ſyrop l'eſprit aromatique qu'on a mis en réſerve; on agite fortement le mélange; on le verſe dans de groſſes bouteilles de verre; on laiſſe repoſer pendant huit jours, & on fait éclaircir ſuivant la méthode.

De ce compoſé il réſulte une liqueur aromatique-huileuſe, qui poſſède toutes les vertus médicamenteuſes que les Médecins ont attribuées aux ſept graines.

Ce que nous avons dit juſqu'à préſent ſur les liqueurs précédentes, ſemble ſuffire pour faire comprendre qu'elles peuvent être variées

riées à l'infini, & que leur consistance huileuse dépend absolument de la quantité du fruit, de l'esprit ardent, du sucre & du degré de cuisson qu'on fait éprouver à cette dernière substance; & que les liqueurs dans lesquelles on fait entrer deux parties d'eau sur une partie d'esprit aromatique, (ce qui oblige de retrancher plus de la moitié du sucre) que ces espéces de liqueurs, dis-je, que nos Distillateurs appellent leurs liqueurs fines, ont été plutôt imaginées pour satisfaire l'apétit, qu'à dessein d'entrer dans les vues des Médecins, qui les avoient destinées à un usage plus modéré & plus salutaire; & ce n'est pas sans raison que le Public les a rangées dans la classe de ces productions futiles, qui n'ont, pour ainsi dire, d'autre vertu que celle de satisfaire la sensualité de ceux qui en font usage.



CHAPITRE XLI.

Eau de Fleur-d'Orange.

LORSQU'ON a fait choix de douze livres de fleur-d'orange, comme il a été dit pag. 212, on ſépare les calices & les piſtiles, qu'on met en réſerve pour en faire l'uſage que nous dirons ci-après; on jette les pétales & les étamines dans une cucurbite avec huit pintes d'eau de rivière (on ſait que la cucurbite ne doit être remplie qu'aux deux tiers de ſa capacité); on la place dans ſon fourneau; on la couvre d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient; on lutte les jointures & on fait diſtiller au petit filet, mais bien ſoutenu. Quand on a obtenu quatre pintes de liqueur, on change de récipient, & on verſe quatre pintes d'eau chaude dans la cucurbite par le tuyau de cohobation; on agite le liquide avec une baguette, & on continue l'opération juſqu'à ce qu'on ait encore

obtenu trois pintes de liqueur; puis on démonte le tout, & on met ces deux différentes eſpéces d'eau de fleur-d'orange en réſerve; ſavoir, la première, ſur la ſuperficie de laquelle flotte l'huile eſſentielle, dans un vaiſſeau de grais, au bas duquel on a fait ajuſter un robinet d'étain, pour n'en faire uſage que ſix mois après ſa diſtillation; & la ſeconde, qui eſt ſimple, dans un vaiſſeau de verre, pour ne l'employer qu'après avoir été diſtillée ſur de nouvelles fleurs.

A l'égard des calices & des piſtiles, on les écraſe légèrement; on les jette dans une poële avec huit pintes d'eau de rivière; on échauffe & on entretient le liquide pendant trois heures au 60e degré; on laiſſe refroidir pendant douze heures, puis on jette le tout dans une cucurbite, & on fait diſtiller juſqu'à ce qu'on ait obtenu quatre ou cinq pintes de liqueur, qu'on mêle avec l'eau de fleur-d'orange ſimple, & qu'on deſtine au même uſage.

L'eau de fleur-d'orange eſt d'un grand uſage en Médecine; mais on doit être ſur ſes gardes pour le choix; car la majeure

partie de celle qu'on débite, a un goût de vert, & a été conſervée dans des vaiſſeaux de cuivre.

« L'eau de fleur-d'orange, dit M. Geoffroy (1), eſt céphalique, ſtomachique, hyſtérique & alexipharmaque : elle fortifie l'eſtomach, & chaſſe les vents par ſa douce & agréable amertume ; elle calme les accès hyſtériques, & les mouvemens ſpaſmodiques des hypocondriaques ; elle excite les règles, à la doſe d'une ou deux cuillerées, ſeule, ou dans quelque liqueur convenable. »

Mathiole la recommande à la doſe de ſix onces dans les fièvres peſtilentielles & d'un mauvais caractère, comme étant ſudorifique & alexitère : on la preſcrit juſqu'à une ou deux onces dans les juleps céphaliques, cordiaux, ſtomachiques & hyſtériques ; on la fait auſſi entrer dans l'orgeat & les bavaroiſes au lait.

(1) Voyez Mat. Méd. tom. V, pag. 261.

CHAPITRE XLII.

Eau de Mélisse simple.

On prend une bonne quantité de mélisse récemment cueillie, & lorsqu'elle est dans toute sa vigueur; on la pile dans un mortier avec un peu de sel marin qu'on mêle avec chacune des parties qu'on pile à-la-fois : on la jette dans un pot de grais ou de terre non vernissée. Quand cette opération est finie, on humecte cette pâte avec de l'eau de mélisse de l'année précédente, ou avec de l'eau de rivière; on couvre le pot; on laisse infuser jusqu'à ce que cette plante ait perdu son goût & son odeur herbacée : alors on exprime sous la presse; on verse la liqueur dans une cucurbite qu'on couvre de son chapiteau, & on jette le marc dans le même pot; on le délaye avec de l'eau tiéde, & on laisse encore en digestion pendant deux jours; on exprime comme ci-devant; on verse le liquide dans la même cucurbite par le tuyau de cohobation; on jette le marc comme inutile, & on

fait diſtiller juſqu'à ce qu'on ait retiré la moitié de l'eau qu'on a verſée ſur la méliſſe.

Quand on veut accélérer le degré de perfection que doit avoir cette eau de méliſſe, on expoſe le vaiſſeau à l'ardeur du ſoleil, ou bien on la verſe dans une cucurbite qu'on place dans ſon bain ; on la couvre d'une calotte aveugle, puis on échauffe & on entretient le liquide pendant huit jours au 50[e] degré ; mais dans l'un & l'autre cas, il convient de tenir bien exactement bouché le vaiſſeau qui contient cette liqueur ; car l'action du feu ou du ſoleil diſſiperoit les parties aromatiques, à meſure qu'elle en procureroit le développement.

Les Médecins ont attribué à l'eau de méliſſe ſimple des vertus nervines, céphaliques, cardiaques, ſtomachiques, carminatives & utérines.

A l'égard de l'eau de méliſſe compoſée, j'ai adopté la méthode de M. Baumé (1), parce que j'ai remarqué que la liqueur qui en réſultoit, étoit ſupérieure à celle qu'on retiroit ſuivant toute autre méthode.

---

(1) Voyez Élém. de Pharm. pag. 438.

CHAPITRE XLIII.

De la diſtillation de l'Eau de Roſe.

CETTE opération conſiſte à ſéparer les parties aqueuſes & odorantes qui réſident dans les fleurs de roſes, par le moyen de la digeſtion, & par la diſtillation.

Il y a des Artiſtes qui font diſtiller les roſes au bain-marie, parce que la ſubſtance mucilagineuſe de ces fleurs fait qu'elles s'attachent & ſe brûlent au fond du vaiſſeau, lorſqu'on les diſtille à feu nud; mais comme nous avons remarqué que le principe aromatique, qui eſt un des principes conſtitutifs de la roſe, s'élevoit plus facilement avec l'eau étant diſtillé à feu ouvert, nous avons cru devoir préférer cette méthode, en obſervant néanmoins ce qui ſuit.

On choiſit vingt-deux livres de roſes pâles, les plus odorantes, d'une belle couleur vive, fraîchement cueillies, & avant le lever du ſoleil: (car celles qui ſont cueillies après le

couchcr de cet aftre, contiennent moins de principes) on les monde de leurs calices; on les jette dans un mortier de marbre; on les réduit en pâte, qu'on verſe enſuite dans un vaiſſeau de grais ou de terre non verniſſée. Après cette opération, on fait fondre une livre de ſel marin dans cinq pintes d'eau de rivière, puis on délaye cette pâte avec l'eau ſalée, & on laiſſe en digeſtion juſqu'à ce que le liquide ſe ſoit échauffé à un degré au-deſſus de celui de l'atmoſphère: alors on verſe le tout dans un gros linge; on exprime fortement ſous la preſſe; on verſe la liqueur dans une cucurbite; on délaye encore le marc dans cinq pintes d'eau tiéde, & on entretient ce liquide pendant quatre ou cinq heures dans le même degré de tiédeur, puis on laiſſe refroidir; on exprime comme il a été dit, & on verſe cette ſeconde teinture dans la même cucurbite qu'on place enſuite ſur le fourneau; on la couvre d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient; on lutte les jointures, puis on échauffe, & on fait diſtiller juſqu'à ce qu'on ait obtenu quatre pintes de liqueur;

on change de récipient, & on continue la diſtillation juſqu'à ce que la liqueur qui en découle, ne donne plus d'odeur, & on met ce dernier produit en réſerve, pour n'en faire uſage que dans une ſeconde opération; puis on fait diſſoudre quatre gouttes d'huile eſſentielle de cédrat, & quatre ou cinq gouttes de notre eſſence éthérée d'ambre, dans un poiſſon d'eſprit-de-vin rectifié, qu'on verſe dans le vaiſſeau qui contient le premier produit; on agite fortement, & par ce moyen on a une excellente eau de roſe qu'on met en réſerve, & dont on ne doit faire uſage que ſix mois après.

CHAPITRE XLIV.

Des Rataſiats ou Vins artificiels.

IL NE s'agit point ici d'exciter artificiellement la fermentation vineuſe, parce que cette opération occaſionne non-ſeulement l'évaporation de l'eſprit recteur qui caractériſe les fruits, mais elle détruit encore

leur principe ſucculent, de manière qu'il en réſulte cependant d'autres eſpéces de vins, mais qui ſont moins ſpiritueux, plus âcres, plus acides & moins agréables que celui qu'on fait avec le raiſin.

Notre intention eſt au contraire de nous approprier les ſubſtances ſucculentes, odorantes & mucilagineuſes de ces fruits, comme auſſi de conſerver ces ſubſtances dans toute leur intégrité, à l'effet d'en compoſer une autre claſſe de vins cordiaux, plus ſavoureux, plus agréables & plus ſalubres que tous les vins qu'on obtient par le moyen de la fermentation artificielle.

Vin d'Orange.

Quand on a fait choix d'oranges de Portugal, les plus fines & les plus mûres, on les coupe tranſverſalement en deux parties; on poſe un tamis de crin ſur une terrine de grais; on prend ces parties d'oranges l'une après l'autre; on les tient d'abord entre le pouce & l'index d'une main, & de l'autre on exprime; puis on les place entre les deux paumes des mains, & on exprime en ſens

contraire, juſqu'à ce qu'il ne ſorte plus de ſuc; on raſſemble les pepins dans le coin du tamis; car ſi on exprimoit ſur ces pepins, l'acide du ſuc d'orange en détacheroit des parties qui communiqueroient à la liqueur une amertume déſagréable; & quand il y a une certaine quantité de ces pepins, ainſi que des filamens qui ſe ſont détachés en exprimant ces parties d'oranges, on la rejette comme inutile. Lorſque cette opération eſt finie, on verſe la liqueur dans de groſſes bouteilles de verre qu'on tient bien bouchées, & on laiſſe repoſer juſqu'à ce que le dépôt ſe ſoit précipité au fond du vaiſſeau; on ſoûtire avec un ſyphon; on paſſe le marc au travers de la chauſſe de drap; on meſure la liqueur, à laquelle on ajoute une neuvième partie de bonne eau de fleurs d'orange, & on y fait fondre douze onces de ſucre par pinte; & quand le ſucre eſt bien fondu, on verſe le liquide dans les mêmes vaiſſeaux, qu'on tient enſuite bien bouchés, & qu'on a ſoin d'agiter pendant quinze jours, au moins une fois par jour; puis on meſure encore, & on ajoute une chopine

d'esprit-de-vin pour chaque pinte de liquide; on agite fortement le mélange, & on le met en réserve dans un tonneau, quand on a une suffisante quantité de liqueur, mais au moins dans un vaisseau qui soit assez grand pour contenir la totalité, & on laisse reposer.

Le vin d'orange est peut-être la liqueur la plus agréable & la plus salubre de tous les vins de liqueurs connus; mais il a le même inconvénient que les vins d'Espagne de la meilleure qualité, qui ne sont vraiment potables, que quand ils ont plusieurs années de vétusté. Je suis d'autant plus assuré de ce fait, que j'ai conservé de celui que je commençai à mettre en vente la quatrième année après sa fabrication, lequel est actuellement dans sa dix-huitième année, & dont la qualité est infiniment supérieure à celle qu'il avoit, lorsque je commençai à le débiter.

Vin de Raisin-Muscat.

On choisit le raisin muscat le plus mûr; on le monde de sa grappe, & on rejette tous

les grains verds ou pourris, puis on l'écrâſe, on y jette deux onces de fleurs de ſureau pour cinquante livres de raiſin; on verſe le tout dans une grande poële qu'on place ſur un fourneau, & quand on a fait jeter un bouillon *couvert* à ce liquide, on le verſe dans un vaiſſeau de bois; puis vingt-quatre heures après cette opération, on place des clayons ſur des terrines de grais; on y jette le marc qu'on enlève d'abord avec une écumoire; puis on laiſſe repoſer la liqueur pendant quatre ou cinq heures; on la ſoûtire par inclination; on verſe le dépôt ſur le marc, & quand il eſt bien égoutté, on le jette dans un gros linge; on exprime ſous la preſſe; on meſure le liquide, puis on y fait fondre dix onces de ſucre en pains pour chaque pinte de liqueur; on ajoute enſuite une chopine d'eſprit-de-vin pour chacune deſdites pintes; on met la liqueur en réſerve pour n'en faire uſage qu'un an après ſa compoſition

Ratafiat ou Vin de Raiſin noir, appelé Franc-Pineau.

On choiſit le raiſin le plus mûr poſſible; on l'égraine & on rejette tous les grains gâtés ou verds; on écrâſe dans un mortier de marbre, en roulant avec un pilon de buis; puis on fait jeter un bouillon couvert à cette matière liquide; on laiſſe refroidir pendant vingt-quatre heures; on place des clayons ſur des terrines de grais; on y range le marc qu'on enlève d'abord avec une écumoire, puis on laiſſe repoſer la liqueur pendant quatre ou cinq heures; on ſoûtire par inclination, on verſe ſur ce marc le dépôt qui s'eſt précipité au fond des terrines; & quand il eſt bien égoutté, on le jette dans un gros linge & on exprime ſous la preſſe; on meſure le liquide; on fait fondre dix onces de ſucre dans chaque pinte à laquelle on ajoute une chopine d'eſprit-de-vin; on agite le mélange qu'on met en réſerve pour n'en faire uſage que l'année ſuivante.

Vin de Pêches.

On fait choix de pêches *Magdelaine* qui ſoient mûres, dont la peau ſoit d'une belle couleur rouge, jaunâtre & vive : on rejette toutes celles qui ont une partie de la peau verdâtre, morne & obſcure. On les ſépare en deux parties ; on jette les noyaux ſortans de la pêche, dans un vaiſſeau qu'on a rempli à moitié d'eau-de-vie rectifiée, & on place chacune de ces moitiés de fruits les unes à côté des autres dans une terrine de grais ; on les écraſe en appuyant ſeulement le pouce ſur la peau de chacune de ces moitiés ; & quand on en a fait trois lits, on arroſe avec de l'eau acidulée d'une cuillerée d'eſprit de citron, qu'on jette dans une pinte de ce liquide pour vingt-cinq pêches : on continue d'arranger & d'arroſer de trois en trois lits ; & lorſque la terrine eſt remplie, on laiſſe infuſer pendant quinze ou vingt heures, puis on écraſe bien exactement toutes ces parties de fruits ; on fait encore infuſer vingt-quatre ou trente heures, & on enveloppe enſuite cette matière liquide dans un

gros linge, qu'on exprime d'abord doucement ſous la preſſe, juſqu'à ce qu'il n'en découle plus rien ; quand le tout a été bien exprimé, on jette le marc, on meſure la liqueur, & on y fait fondre dix onces de ſucre par pinte ; & lorſque le ſucre eſt bien fondu, on verſe le tout dans un vaiſſeau qu'on ne remplit qu'aux deux tiers de ſa capacité, & qu'on tient bien bouché ; & quand il commence à ſe former dans la liqueur un léger mouvement fermentatif, ce qui arrive ordinairement les huit, neuf ou dixième jour, on ſoûtire par inclination, & on meſure la teinture qu'on a tirée des noyaux de pêches par le moyen de l'eau-de-vie rectifiée ; on verſe une partie de cette teinture dans le vaiſſeau qui contient le ſuc des pêches ; on agite fortement ; on meſure le ſurplus de la quantité d'eau-de-vie qui doit encore entrer dans la liqueur, à raiſon d'une chopine par pinte, ſi la première quantité n'a pas été ſuffiſante ; on verſe cette eau-de-vie ſur les mêmes noyaux ; on laiſſe infuſer pendant un mois, ou bien on jette le tout dans une cucurbite ; on la place dans ſon bain ; on la couvre de

ſon

ſon chapiteau aveugle; on lutte la jointure, puis on échauffe & on entretient le liquide pendant 48 heures au 70e degré; lorſqu'il eſt refroidi, on démonte la calotte, on ſoûtire par inclination, on verſe cette ſeconde teinture dans un vaiſſeau, & on jette une quantité ſuffiſante d'eau de rivière ſur les noyaux de pêches qui ſont reſtés dans la cucurbite; on la couvre d'un chapiteau armé de ſon réfrigérant; on ajuſte le ſerpentin avec le récipient, puis on fait diſtiller, & on laiſſe couler la liqueur juſqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil; on jette le réſidu comme inutile, & on verſe le produit, ainſi que la teinture qui étoit en réſerve, dans le vaiſſeau qui contient la liqueur; on agite fortement, & on laiſſe repoſer.

Ce vin n'eſt pas moins agréable, & les Médecins ont eſtimé qu'il étoit auſſi ſalubre que celui d'orange; mais on doit encore le ranger dans la claſſe de ces vins de liqueur qui n'acquièrent des qualités ſupérieures qu'en vieilliſſant: j'en ai encore actuellement chez moi, qui eſt dans ſa dix-hui-

tiéme année, & qui a acquis la meilleure qualité possible.

Vin de Cerises.

Lorsqu'on a fait choix de cerises qui sont dans leur plus grande maturité, on les monde de leurs queues qu'on jette, & des noyaux qu'on met en réserve, pour en faire l'usage que nous dirons ci-après. On fait également choix de merises bien noires, on les monde seulement de leurs queues. Ces fruits étant ainsi préparés, on pèse cinq parties de cerises & une partie de merises, on les jette dans un mortier de marbre, on les écrase en roulant le pilon de buis, & on les jette dans une poële à confiture. Lorsque le vaisseau est rempli, on le place sur le fourneau, puis on échauffe; & quand le liquide a fait un bouillon couvert, on le verse dans un vaisseau de bois qu'on a exposé à un air libre. Après cette opération, on laisse refroidir ce liquide pendant vingt-quatre heures; on place ensuite des clayons sur des terrines de grais; on y jette d'abord le marc qu'on

enlève avec une écumoire ; on laiſſe repoſer quatre ou cinq heures la première liqueur qui a coulé, puis on ſoûtire par inclination ; on verſe le dépôt ſur le marc, & quand il eſt bien égoutté, on le verſe dans de gros linges qu'on met l'un après l'autre ſous la preſſe, & on exprime fortement, puis on meſure la liqueur ; on y fait fondre dix onces de ſucre en pains, par pinte de liquide ; quand il eſt bien fondu, on ajoute une chopine d'eſprit-de-vin pour chaque pinte ; on agite le mélange qu'on met en réſerve dans un vaiſſeau, pour n'en faire uſage que ſix mois après.

Par ce moyen, on a un vin de ceriſes qui doit être d'autant plus ſalubre, que les principes conſtitutifs de ces fruits ſont conſervés dans toute leur intégrité.

A l'égard des noyaux qui ont été réſervés, on les jette dans une terrine avec une petite quantité d'eau, on les frotte les uns contre les autres avec la paume des mains, juſqu'à ce qu'on en ait détaché toutes les pellicules qui ſont fort adhérentes au bois de ces noyaux ; on les fait enſuite ſécher, comme il a été

dit page 328, & on en forme enſuite le compoſé de l'eau ou huile de noyaux de ceriſes, ſuivant la formule ci-deſſus.

La plupart des Particuliers & des Artiſtes écraſent ces noyaux fraîchement mondés, & non-ſeulement ils les font entrer dans le vin ou ratafiat de ceriſes, mais ils y ajoutent encore l'œillet, la canelle, la framboiſe, le macis & le gérofle. Quoique l'aſſociation de ces différentes ſubſtances ne ſoit enviſagée, au moins par le plus grand nombre, que comme une affaire de goût, il n'eſt pas moins évidemment démontré que ces ſubſtances aromatiques abſorbent l'odeur & la ſaveur du ſuc des ceriſes; & il ſemble que dans le cas où l'on voudroit communiquer des vertus plus ſtomachiques à cette eſpéce de vin de liqueur, il conviendroit beaucoup mieux de n'y faire entrer que la vanille, parce qu'une quantité proportionnée de cette ſubſtance qu'on feroit préalablement infuſer dans l'eſprit-de-vin qui doit former partie de ce compoſé, produiroit, à mon avis, non-ſeulement de meilleurs effets, mais j'ai encore éprouvé que l'odeur & la ſaveur

de la vanille avoient beaucoup plus d'analogie avec le ſuc exprimé des ceriſes, que toutes les autres ſubſtances aromatiques.

Vin des quatre fruits rouges.

Ce vin eſt compoſé de ceriſes, groſeilles, framboiſes, meriſes ou mûres, parmi leſquelles on fait entrer une petite quantité de vanille. On fait choix de trente livres de ceriſes bien mûres & d'un goût agréable; on les monde de leurs queues, qu'on jette, & de leurs noyaux, qu'on met en réſerve pour en faire le même uſage auquel nous venons de les employer; on jette ces ceriſes dans un mortier de marbre, avec ſix livres de meriſes, on les écraſe bien exactement, en roulant ſeulement le pilon, puis on les verſe dans une poële qu'on place ſur le fourneau; on leur fait jeter un bouillon *couvert*, & on tranſvaſe le liquide dans un vaiſſeau de bois ou de terre non verniſſée: on fait également choix de ſix livres de groſeilles & huit livres de framboiſes, qu'on monde auſſi de leurs queues & de leurs grappes: on jette d'abord les groſeilles dans le mortier; on les écraſe;

on ajoute enſuite les framboiſes, & on continue la même opération, en roulant doucement le pilon, mais aſſez long-temps pour que ces deux fruits ſoient bien mélangés; on jette ce liquide dans un vaiſſeau de grais; on laiſſe repoſer pendant vingt-quatre heures; on le mêle enſuite avec la ceriſe; on agite fortement & aſſez long-temps ces deux liquides enſemble: on laiſſe repoſer pendant ſix heures; on place des clayons ſur des terrines de grais; on y jette d'abord le marc qu'on enlève & qu'on arange avec l'écumoire; on filtre & on exprime comme ci-devant: on meſure la liqueur, & on y fait fondre dix onces de ſucre par pinte; on meſure enſuite autant de chopines d'eſprit-de-vin qu'il y a de pintes de liqueur; on verſe cet eſprit dans une cucurbite; on y ajoute une demi-once de vanille pour huit pintes d'eſprit; on place la cucurbite dans ſon bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lutte la jointure; on échauffe & on entretient le liquide pendant 48 heures au 71e degré; on laiſſe refroidir, & on verſe le tout dans le ſuc des fruits qui ont été préparés; on agite

fortement le mélange, qu'on met en réſerve pour n'en uſer que ſix mois après.

Vin de Caſſis.

L'arbriſſeau qui porte ce fruit eſt une eſpéce de groſeiller, dont le fruit eſt plus gros que celui du groſeiller ordinaire; il a l'odeur forte de la plante, & il ſe noircit en mûriſſant. Cet arbriſſeau n'a pour ainſi dire été cultivé en France que depuis environ trente-cinq ans, qu'il parut une brochure intitulée *Traité du Caſſis.* Si cette plante avoit toutes les vertus que l'Auteur lui a attribuées, le caſſis ſeroit un remède univerſel; mais comme les Médecins n'ont pas encore trouvé, & ne cherchent même pas ce remède, parce que l'expérience leur a démontré qu'il y a autant de tempéramens que de caractères & de phyſionomies différentes, ces Savans ſe ſont crus ſuffiſamment autoriſés à ranger dans la claſſe des Charlatans tous ceux qui ont prétendu avoir trouvé quelques-unes de ces panacées.

Cette brochure produiſit néanmoins une ſi grande ſenſation dans le public, que dans

l'eſpace de quelques années, nos jardins & nos laboratoires ſe trouvèrent remplis de caſſis ; mais comme les vertus anti-vénériennes, &c. que l'Auteur avoit attribuées à cette plante, n'eurent pas tout le ſuccès qu'il croyoit devoir s'en promettre, l'Auteur & la plante perdirent également leur crédit. Je ſuis néanmoins perſuadé que le ſuc du caſſis n'eſt pas ſans vertus, & c'eſt auſſi dans cette perſuaſion que je me ſuis déterminé à donner au public la formule d'une eſpéce de vin de caſſis, que je ſoumets à l'examen de la Faculté, & dont l'odeur & la ſaveur ſe confondent, pour ainſi dire, avec celles du vin d'Alicante, lorſque cette liqueur a acquis deux ou trois ans de vétuſté.

Pour compoſer le vin de caſſis, on prend le fruit lorſqu'il eſt dans ſa plus grande maturité ; on l'égraine ; on l'écrâſe en roulant le pilon dans le mortier; on ajoute enſuite une pinte d'eau ſur huit livres de fruits ; on roule encore le pilon doucement, mais aſſez long-temps pour que ces deux liquides ſoient bien mélangés : on jette la liqueur dans une poële, & quand ce vaiſſeau eſt rempli, on

le place ſur un fourneau ; on échauffe, & on fait jeter un bouillon *couvert* à ce liquide ; on le verſe enſuite dans un vaiſſeau de bois, qu'on expoſe à un air libre ; & pour le ſurplus, on ſuit les mêmes procédés que pour le vin de ceriſes.

Vin de Framboiſes.

Ce vin eſt compoſé d'une partie de groſeilles & d'une partie de mûres, ſur cinq de framboiſes ; mais comme les mûres ſont plus tardives, on compoſe ce vin en deux temps différens, & comme il ſuit.

Lorſqu'on a fait choix de trente livres de framboiſes d'une belle couleur rouge, & de ſix livres de groſeilles fraîchement cueillies, on les monde de leurs queues & de leurs grappes qui ſont inutiles, puis on jette dans un mortier une partie de la groſeille, qu'on écraſe d'abord, & à laquelle on ajoute une partie des framboiſes ; on écraſe encore en roulant doucement le pilon, mais aſſez long-temps pour que ces deux fruits ſoient mêlés intimement, & on continue juſqu'à ce que tout le fruit ſoit employé ; on jette le liquide

dans un vaiſſeau de grais, & on laiſſe repoſer pendant vingt-quatre heures, puis on le verſe dans de gros linges, qu'on exprime d'abord très-doucement, & l'un après l'autre, ſous la preſſe : après quoi l'on meſure la liqueur, & on y fait fondre huit onces de ſucre en pain par pinte ; on meſure enſuite autant de chopines d'eſprit-de-vin, qu'on verſe dans le vaiſſeau qui contient le ſuc de ces fruits ; on agite fortement le mélange, & on le met en réſerve juſqu'à ce que les mûres ſoient en état d'être cueillies.

Alors on pèſe cinq livres de ce fruit, qu'on écraſe ; on ajoute trois chopines d'eau ; on fait jeter un *bouillon couvert ;* on laiſſe refroidir pendant trente-ſix heures ; on verſe dans de gros linges ; on exprime ſous la preſſe ; on meſure la liqueur ; on y fait fondre huit onces de ſucre par pinte, & on ajoute autant de chopines d'eſprit-de-vin qu'il y a de pintes de liqueur ; on verſe le mélange dans celle qui a été miſe en réſerve ; on agite fortement le vaiſſeau trois ou quatre fois dans le premier mois, & on laiſſe mûrir la liqueur pendant une année.

Le vin de framboiſes ſe conſerve auſſi long-temps que les autres vins de liqueurs : il acquiert même de la qualité en vieilliſſant ; mais le parfum du fruit ſe trouve tellement abſorbé dans l'eſpace de ſept ou huit ans, que le goût de la framboiſe ſe fait à peine ſentir, quoiqu'on ait eu ſoin de tenir le vaiſſeau bouché bien hermétiquement.

CHAPITRE XLV.

Des fruits confits à l'eau de-vie.

QUOIQUE les différentes eſpéces de liqueurs dont il va être queſtion, ſoient plus ſuſceptibles d'être rangées dans la claſſe des ſubſtances alimenteuſes que dans celle des médicamens, elles nous ont néanmoins paru mériter d'autant plus d'attention, qu'elles tiennent immédiatement à l'art de conſerver les fruits autant qu'il eſt poſſible, pour en uſer dans la ſaiſon où la terre nous refuſe pour ainſi dire toute eſpéce d'alimens.

Si nous ne ſommes pas encore parvenus à conſerver également la vivacité du coloris de

tous les fruits que nous avons crû devoir ranger dans cette claſſe, nous pouvons au moins nous flatter d'avoir trouvé le moyen de conſerver dans leur intégrité les principes qui les conſtituent, ainſi que la forme, l'odeur & la ſaveur naturelles de chacun de ces fruits.

Il n'y a cependant pas encore quarante ans que nos Diſtillateurs ignoroient parfaitement cet Art; car toute leur induſtrie ſe réduiſoit à jeter des ceriſes, des prunes, des abricots, des pêches, &c. dans des vaiſſeaux qu'on rempliſſoit à moitié, ou aux deux tiers de leur capacité, & on faiſoit enſuite diſſoudre du ſucre dans une quantité d'eau déterminée; & quand le ſucre étoit fondu, on le verſoit ſur le fruit avec partie égale d'eau-de-vie; on agitoit ce liquide; on bouchoit les vaiſſeaux, & on les expoſoit à l'ardeur du ſoleil. Or, comme on a remarqué que l'eau-de-vie ſe ſéparoit du ſucre, pour pénétrer juſques dans l'intérieur du fruit, & qu'elle le durciſſoit de manière qu'en le mâchant on n'éprouvoit preſque d'autre ſaveur que celle de cette liqueur, on ſentit d'autant mieux la

néceſſité de remédier à cet inconvénient, qu'il n'étoit pas le ſeul; car cette eau-de-vie abſorboit encore la couleur naturelle de ces fruits. C'eſt auſſi ce qui fit naître l'idée de les faire préalablement blanchir dans l'eau, à deſſein de les faire enſuite confire dans le ſucre. Quoique ces deux moyens fuſſent les ſeuls qui puſſent remplir ces objets, nous obſervons qu'on ne doit cependant pas les appliquer indiſtinctement & ſans deſſein; car nous avons remarqué que les fruits ſucculens perdoient une très-grande partie de leur parfum étant blanchis dans l'eau pure; & que ſi on fait blanchir les prunes de reine-claude, de mirabelle, &c dans un ſyrop qui ait trop de conſiſtance, ces eſpèces de fruits ſe rident & ſe raccorniſſent. Si le ſyrop qu'on deſtine à faire blanchir les ceriſes, les pêches & les abricots, étoit étendu dans une auſſi grande quantité d'eau que celui dont on fait uſage pour les prunes, il arriveroit au contraire que ces premiers fruits ſe mettroient en marmelade. Ainſi, lorſque l'Artiſte s'eſt propoſé d'opérer ſur quelqu'un de ces fruits, il doit non-ſeulement avoir égard à l'eſpéce, mais

encore à la quantité d'eau que le fruit contient, & à ſon degré de maturité; car nous avons remarqué que dans l'une ou l'autre circonſtance, il convenoit de donner quelques degrés de plus ou moins de cuiſſon au ſyrop qu'on deſtinoit au blanchiment ou à la préparation de ces fruits. C'eſt auſſi pour ces raiſons que nous ſommes autoriſés à conclure que la première attention de l'Artiſte, après avoir fait un bon choix du fruit, doit conſiſter à le ſéparer en trois parties, & commencer à faire blanchir celui qui eſt le plus ferme, ainſi de ſuite.

Quoique le degré de chaleur qu'il convient d'appliquer à chacun de ces fruits, ainſi que le temps qu'ils doivent reſter dans le ſyrop qu'on a préparé à deſſein de les pénétrer de cette ſubſtance, dépendent preſque toujours de l'intelligence de l'Artiſte, nous ferons cependant enſorte de rendre ces articles d'une manière aſſez intelligible, pour que nos élèves ſoient plus en état de les conduire à leur degré de perfection.

Cerifes confites à l'eau-de-vie.

Quand on a fait choix de la meilleure qualité de cerifes, on en pèfe cinq livres; on coupe la moitié de leurs queues, & on fait quatre ou cinq piqûures au fruit avec une groffe épingle, puis on fait clarifier quatre livres de fucre; & quand ce fyrop eft cuit *au filet* (1), on retire le vaiffeau du feu; on laiffe refroidir pendant cinq ou fix minutes; on y verfe demi-poiffon d'eau d'œillet aromatifée de gérofle; ou fi on aime mieux, la même quantité de notre eau de canelle orgée : on y jette enfuite les cerifes qui ont été préparées, & on les roule dans ce fyrop, en agitant doucement & long-temps le vaiffeau; vingt-quatre heures après on le met fur un feu très-doux, on échauffe le liquide jufqu'à ce qu'il foit un peu plus que tiède, en obfervant d'agiter de temps à

(1) On connoît ce degré de cuiffon, en faifant tomber une goutte de fyrop fur le pouce; on appuie légèrement le doigt index deffus, & quand il fe fait un petit filet en écartant les doigts, le fyrop eft à fon degré de cuiffon.

autre, de manière que le tout s'échauffe également : on retire le vaiſſeau du feu, & quarante huit heures après on répété la même opération; on retire encore le vaiſſeau; on laiſſe refroidir pendant vingt-quatre heures, puis on y verſe une pinte d'eſprit-de-vin; on agite doucement & de manière à ne pas écraſer le fruit; on enlève le tout avec une grande cuiller d'argent, & on met en réſerve dans un vaiſſeau à large goulot qu'on tient bien bouché : deux mois après on y verſe encore environ une chopine d'eſprit-de-vin; on agite le vaiſſeau après l'avoir rebouché bien exactement.

Par ces moyens, les ceriſes conſervent pendant deux ou trois ans toute la vivacité de leur coloris, & on a toujours des compotes tout-apprêtées, dont la couleur & la ſaveur ſont auſſi agréables que le fruit doit être ſalutaire.

Pêches à l'eau-de-vie.

On choiſit quarante belles pêches dites *Magdeleine*, ou celles appelées *Garance*, dont la peau ſoit d'une belle couleur vive, rouge

&

& jaunâtre : car nous avons remarqué que celles dont une partie de la peau eſt verdâtre & obſcure, ſont d'une qualité bien inférieure.

Lorſqu'on a fait un bon choix de ces fruits, on les eſſuie l'un après l'autre avec une ſerviette fine ; on les inciſe avec une groſſe épingle, & on ſépare celles qui ſont mûres d'avec celles qui ſont plus fermes.

Le fruit étant ainſi préparé, on fait clarifier cinq livres de ſucre ; & quand il eſt cuit *au filet*, on retire le vaiſſeau du feu, quatre ou cinq minutes après on y jette d'abord les pêches les plus fermes, on les roule dans le ſyrop avec une cuiller de bois, puis on met le vaiſſeau ſur un feu très doux, & on continue d'agiter le fruit de manière qu'il s'échauffe également dans toutes ſes parties ; on enlève & on met ſur un tamis celles qui changent de couleur ; car c'eſt à ce ſigne extérieur & au toucher, qu'on connoît quand ce fruit eſt ſuffiſamment blanchi.

Après cette opération, on retire le vaiſſeau du feu, & on remet les pêches l'une après l'autre dans le ſyrop avec le ſuc du fruit

qui a coulé au travers du tamis : vingt-quatre heures après on met le ſyrop ſur un feu très-modéré ; on agite le vaiſſeau en roulant le fruit de temps à autre ; & quand le tout eſt paſſablement chaud, on retire le vaiſſeau du feu, & on répéte la même opération quarante-huit heures après. On laiſſe refroidir ; on enlève les pêches les unes après les autres ; on les arrange dans des tamis ; on verſe trois chopines d'eſprit-de-vin dans le ſyrop ; on agite fortement le mélange ; on le filtre au travers de la chauſſe de drap, & on verſe cette liqueur dans un vaiſſeau deſtiné à cet effet. On y coule les pêches les unes après les autres, & le vaiſſeau étant bien bouché, on le met à part ; on agite doucement de trois en trois jours, juſqu'à ce que tous les fruits ſoient tombés au fond. Deux mois après on y verſe encore environ une chopine d'eſprit-de-vin.

La pêche mignone, dont le parfum a un degré de ſupériorité ſur celles-ci, ſe manipule ſuivant la même méthode.

Les pêches ont une ſaveur douce, vineuſe, agréable ; elles contiennent peu de ſel eſſen-

tiel, qui eſt comme du ſucre ou du miel, tartareux & un peu vitriolique, uni avec une portion médiocre d'huile épaiſſe, & une très-petite quantité d'huile plus ſubtile & comme ſpiritueuſe, délayée dans beaucoup de phlegme.

Ces fruits étant ainſi confits, conſervent leur odeur, leur ſaveur & leur couleur naturelles pendant un an; & ſi l'on s'en rapporte au ſentiment de la plupart des Médecins qui ont écrit ſur ce fruit, nos pêches confites ſeroient plus ſalubres que les pêches crues.

Des Prunes.

Les prunes ſont d'un très-grand ſecours pour la table: on les prépare au ſucre de différentes manières; on en fait des pâtes, des marmelades, des confitures ſéches, & on en fait auſſi de liquides, qu'on met enſuite à l'eau-de-vie, & dont on fait des compotes fort agréables.

Notre deſſein n'eſt pas de décrire ici toutes les diverſes ſortes de prunes connues des curieux. Il y en a une ſi grande quantité, que

ſi l'on vouloit parler de chacune en particulier, on trouveroit de quoi remplir un volume. Ainſi, nous nous renfermerons à dire ſeulement un mot de celles qui paſſent pour les meilleures, & les plus recherchées pour être confites à l'eau-de-vie.

La prune de damas blanc, autrement dite la prune d'abricot, ou abricotée, eſt blanche, groſſe, ronde, & prend avec le temps une petite couleur rouge, qui la fait reſſembler à un petit abricot. Elle eſt d'un goût agréable, & ſon parfum eſt exquis.

La prune de reine-claude eſt une eſpéce de gros damas blanc, d'un vert clair, un peu jaunâtre, rond, applati ſur les deux bouts, & aſſez tardif. Elle a la chair ferme & épaiſſe : elle quitte le noyau quand elle eſt de bonne qualité, & cueillie à propos; elle eſt des plus ſucrées, & verte étant confite.

La mirabelle eſt une eſpéce de petit damas blanc qui charge beaucoup. Cette prune quitte le noyau, & eſt aſſez ſucrée : crue ou confite, elle eſt également bonne; mais dans ce dernier état elle eſt plus eſtimée.

Au ſurplus, il en eſt des prunes comme

des pommes & des poires : quelque nombreuſes que ſoient leurs eſpéces, on ne doit les conſidérer que comme des variétés de la même eſpéce.

Comme les prunes ſe confiſent toutes de la même manière, nous prendrons celles de *reine-claude* pour exemple.

On cueille ces prunes avant le lever du ſoleil, & quand elles approchent de leur maturité. Lorſqu'on a fait un bon choix, on en pèſe ſix livres; on les pique avec une groſſe épingle; on fait clarifier quatre livres & demie de ſucre, qu'on décuit, c'eſt-à-dire, qu'on étend dans une plus grande quantité d'eau que celui dont on a fait uſage ci-devant, & on y jette les ſix livres de prunes qui ont été préparées; on échauffe ce liquide au moyen d'un feu très-modéré; on agite doucement avec une cuillier de bois; & lorſque ces prunes commencent à jaunir, on retire le vaiſſeau du feu, & on l'expoſe à un air libre : vingt-quatre heures après, on remet le vaiſſeau ſur le feu. Quand le liquide eſt plus que tiéde, on retire du feu, & on répéte encore cette opération trois ou quatre fois, de deux en

deux jours, en obſervant alors d'échauffer le liquide juſqu'au 80ᵉ degré; & vingt-quatre heures après la dernière façon, on enlève les prunes avec une cuillier; on les arrange ſur des tamis; on verſe trois chopines d'eſprit-de-vin dans le ſyrop; on le paſſe au travers de la chauſſe; on en remplit un vaiſſeau juſqu'aux deux tiers de ſa capacité; on y coule doucement les fruits; on bouche le vaiſſeau; on le met en réſerve, & trois mois après on y ajoute une chopine d'eſprit-de-vin.

« Les prunes contiennent peu d'huile, beaucoup de ſel eſſentiel & de phlegme, dit M. Geoffroy (1). Celles dont nous nous ſervons communément parmi les alimens, ſont humectantes, laxatives & émollientes; car les prunes ſauvages ſont aſtringentes.

Les prunes douces, qui ſont celles dont il s'agit, ont pluſieurs eſpéces fort eſtimées, & qui font l'ornement des deſſerts, ſoit crues, ſoit confites avec le ſucre, telles que la ſainte-catherine, la reine-claude, la mirabelle, le perdrigon, le damas gris, & quelques autres.

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. IX, pag. 190.

Ces prunes ſont rafraîchiſſantes ; elles appaiſent la ſoif, & donnent de l'appétit. Les perſonnes qui ont l'eſtomach ſec & chaud, comme les jeunes gens, & les tempéramens bilieux & ſanguins, reſſentent de bons effets de leur uſage ; mais elles ſont très-contraires aux eſtomachs débiles & qui digèrent difficilement ; car, comme elles ſont laxatives, elles relâchent encore ce viſcère, & produiſent des cours de ventre, qui dégénèrent ſouvent en dyſſenterie : ainſi, les vieillards, & ceux qui abondent en pituite, doivent s'en abſtenir. Nous voyons même que dans les années qui ſont favorables à ce fruit, & où les prunes ſont abondantes, les dyſſenteries & les fiévres putrides ſont plus communes parmi le peuple, parce qu'il en mange avec excès, & qu'il en fait preſque ſa ſeule nourriture. De plus, le ver ſe met facilement dans la prune ; ce qui en altère la qualité, & la rend propre à former une ſaburre viſqueuſe dans les premières voies, qui ne peut manquer de produire des maladies très-dangereuſes. Si donc nous en permettons l'uſage, il doit être très-modéré ; & il faut les choiſir

bien mûres, bien ſaines, & qui ayent été cueillies nouvellement, & avant le lever du ſoleil. »

Si nos prunes confites à l'eau-de-vie n'ont plus les mêmes vertus rafraîchiſſantes, &c. que M. Geoffroy a attribuées à ces fruits, & ſi les degrés d'altération ou de coction que nous leur faiſons ſubir, font qu'elles agiſſent différemment, il nous ſemble au moins qu'on n'a rien à redouter de l'uſage de nos prunes confites, & qu'elles conviennent mieux à ceux qui ont l'eſtomach débile, & qui digèrent difficilement.

Poires de Rouſſelet.

Il n'y a guères de poires plus connues & plus eſtimées que celles de rouſſelet. Cette poire, médiocre dans ſa groſſeur, bien faite dans ſa figure qui eſt plus longue que ronde, a la queue peu groſſe & peu étendue, le coloris gris, rouſsâtre d'un côté, & rouge-obſcur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres, qui jauniſſent dans le temps de ſa maturité. La chair en eſt tendre, fine, ſans filamens; ſon ſuc eſt agréable & par-

fumé, mais d'un parfum qui ne se trouve qu'en elle. Ces poires mûrissent ordinairement à la fin d'Août, & dans les premiers jours de Septembre. Elle est bonne en espaliers, admirable en buissons, & encore meilleure cueillie sur de grands arbres. Il est bon de savoir que rien ne lui est plus contraire que l'espalier: elle y devient plus belle, grosse, & elle y croît abondamment; mais elle y perd assurément une partie de son parfum. Le rousselet a, malgré son mérite, l'inconvénient d'être sujet à mollir dans son intérieur: c'est son unique défaut, & l'on y est souvent trompé quand on n'y prend pas garde de fort près.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces poires, on en pèse six livres; on les jette dans l'eau froide; on met le vaisseau sur le fourneau, & on échauffe le liquide sans le faire bouillir, jusqu'à ce que les poires mollissent sous les doigts; mais comme il y a toujours quelques-uns de ces fruits qui mûrissent plutôt que les autres, quand on apperçoit qu'ils changent de couleur, on les enlève avec une cuiller, & on les jette dans l'eau

froide. Après cette première opération, on ratiſſe d'abord les queues ; on enlève la peau par petites lames, & on jette le fruit dans un autre vaiſſeau rempli aux trois quarts d'eau froide, bien lympide : on fait enſuite clarifier cinq livres de ſucre, qu'on décuit encore un peu plus que celui dont on a fait uſage pour les prunes ; puis on jette le fruit dans ce ſyrop, & on le fait bouillir pendant un quart-d'heure ; on répète cette opération toutes les vingt-quatre heures & pendant trois ou quatre jours ; on enlève enſuite les fruits avec une cuiller ; on les met ſur des tamis, & on verſe trois chopines d'eſprit-de-vin & un demi-ſeptier de bonne eau de fleur-d'orange dans le ſyrop : on agite fortement le mélange ; on le filtre au travers de la chauſſe ; on verſe la liqueur dans le vaiſſeau, & on y met le fruit ; on bouche le vaiſſeau qu'on met en réſerve, & trois mois après on y ajoute encore environ une chopine d'eſprit-de-vin.

Autre préparation des Poires de Rouſſelet.

On prend la même quantité de poires, on les enveloppe dans un braſier ardent, à l'effet d'en faire griller la peau qu'on enlève, puis on jette ces fruits dans l'eau froide ; on fait clarifier la même quantité de ſucre, qu'on étend dans une plus grande quantité d'eau, & dont on entretient la fluidité autant qu'il eſt néceſſaire pour favoriſer la cuiſſon du fruit ; & quand on apperçoit que quelques-unes de ces poires molliſſent plus tôt que les autres, on les enlève avec une cuiller ; on les arrange ſur un tamis ; & quand toutes ſont cuites au même degré, on les remet dans le ſyrop, qui doit avoir alors beaucoup plus de conſiſtance, & pour le ſurplus on ſuit les mêmes procédés que ci-deſſus.

Si ces poires n'ont pas le mérite d'être auſſi blanches que celles qui ont été manipulées différemment, elles n'en ſont pas moins agréables.

Des Abricots.

Il y a de plusieurs sortes d'abricots, différens par le goût & la grosseur ; mais les meilleurs sont ceux qui viennent en plein-vent & qui sont les plus gros, bien colorés, ni trop, ni trop peu mûrs, agréables au goût, & dont la chair se sépare facilement du noyau.

Lorsqu'on a fait choix de six livres d'abricots qui approchent de leur parfaite maturité, on sépare ceux qui paroissent les plus fermes d'avec ceux qui sont plus mûrs, puis on fait clarifier quatre livres & demie de sucre ; quand ce syrop a le degré de consistance qu'il doit avoir, on y jette d'abord les abricots les plus fermes ; & quand ces fruits commencent à changer de couleur & à mollir foiblement sous les doigts, on les enlève avec une cuiller ; on les arrange sur des tamis, & après cette opération on retire le vaisseau du feu ; on laisse refroidir le syrop ; on y verse une pinte & demie d'esprit-de-vin & un demi-septier de bonne eau de fleur-d'orange ; on agite fortement le mélange, on le filtre au tra-

vers de la chauſſe ; on verſe la liqueur dans un vaiſſeau ; on y coule doucement le fruit ; on le bouche bien exactement ; on le met en réſerve, & on obſerve d'agiter de deux en deux jours, juſqu'à ce que le fruit ſe ſoit précipité au fond du vaiſſeau ; alors on y ajoute environ une chopine d'eſprit-de-vin ; on agite le tout enſemble, & on réſerve pour en uſer deux ou trois mois après.

« La plupart des Médecins, appuyés ſur l'autorité de Gallien, dit M. Geofroy (1), diſent que les abricots ſont meilleurs que les pêches, parce qu'ils ne ſe corrompent pas comme elles dans l'eſtomac, & qu'ils ne s'aigriſſent pas facilement, à cauſe de leur pulpe, qui eſt d'une conſiſtance plus ſèche : ils ajoutent qu'ils ſont plus doux que les pêches, & par cette raiſon plus amis de l'eſtomac ; car ils prétendent que tout ce qui eſt doux convient mieux à l'eſtomac.

Ces fruits, de même que tous les autres qui paſſent vîte, ſont peu nourriſſans ; ils conviennent bien à ceux qui ſont d'un tem-

---

(1) Voyez Mat. Méd. tom. V, pag. 201.

pérament chaud, ſec & bilieux, comme ſont les jeunes gens : ils ſe corrompent facilement dans ceux qui ſont d'un tempérament pituiteux, froid & humide, & dans ceux dont l'eſtomac eſt foible.

Lorſqu'on en mange trop ils enflent l'eſtomac, ils ſe corrompent bientôt, & allument des fievres, comme tous les autres fruits précoces. Ils font un chyle muqueux, qui s'attache aux parois de l'eſtomac, qui s'aigrit facilement, & qui en bleſſe les fonctions. »

Nous répéterons ici ce qui a déjà été dit ſur l'uſage des prunes, que ſi nos abricots confits agiſſent différemment que dans leur état de crudité, il ſemble au moins que ces fruits ne doivent plus produire les inconvéniens qui arrivent lorſqu'on les mange cruds.

Raiſin-Muſcat.

On choiſit le raiſin le plus gros & le plus mûr; on l'égraine, & on en fait ôter les pepins; on pèſe ſix livres de ce fruit, puis on fait infuſer une demi-once de fleurs de ſureau dans

deux pintes d'eau : on paſſe le liquide au travers d'un tamis ou d'un linge ; on caſſe quatre livres & demie de ſucre par morceaux : on fouette un blanc d'œuf dans l'infuſion du ſureau ; on en verſe une partie ſur le ſucre ; on met le vaiſſeau ſur le feu, & à meſure que le ſyrop jette des bouillons, on verſe peu-à-peu le ſurplus de cette infuſion ; quand le ſyrop eſt clarifié & cuit au *fort boulet*, on y jette le raiſin, & quand il eſt prêt à bouillir, on retire le vaiſſeau du feu : 24 heures après on remet le liquide ſur le fourneau, & on échauffe au même degré ; on répète encore une fois cette opération ; & quand tout eſt bien refroidi, on ajoute deux pintes d'eſprit-de-vin ; on agite doucement & long-temps le mélange ; on le verſe enſuite dans un vaiſſeau qu'on tient bien bouché, & qu'on met en réſerve, pour n'en faire uſage que trois ou quatre mois après.

Verjus.

On fait choix du verjus le plus gros, & avant ſa maturité ; on l'égraine ; on le fait

monder de ſes pepins ; on fait clarifier & cuire cinq livres de ſucre au *fort boulet*, & pour le ſurplus, on ſuit les mêmes procédés que pour le muſcat.

Fin de la première Partie.